

Biscôme Light

Recette traditionnelle de Noël version light

à venir, quelques photos !

Ingédients

- 300 gr Farine mi-blanche
- 200 gr Sucre brun
- 4 dl de crème à café
- 1 oeuf
- 1 CS beurre ramolli
- 1.5 CS de condiments mélangé pour pain d'épice
- 1 Pincée de sel
- 2 CS de miel
- 2 CS de jus de citron
- 1 CS de bicarbonate de sodium (délayé dans un peut de lait)

Préparation

Mélanger aux mixer pendant 5 à 10 minutes. Mettre la pâte sur une plaque à gâteau d'env 35cm (sur papier sulfurisé)

Cuisson

Cuire 20 à 25 minutes à 200 degré

Bon appétit et joyeuses fêtes

noël, light

From:
<https://yacs.alternatique.ch/> - YACS



Permanent link:
<https://yacs.alternatique.ch/doku.php?id=recettes:biscome>

Last update: **2013/12/07 17:04**