



KAMPANISU

les biscuits « peignes » finlandais

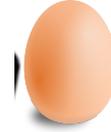


Ingrédients

10 g de jus de citron



1 œuf



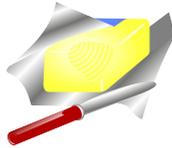
10 centilitres de lait



370 grammes de farine



125 grammes de beurre mou



150 grammes de sucre



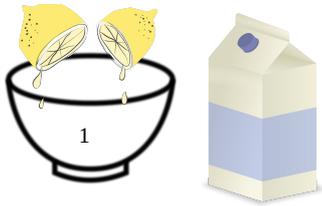
1/2 sachet de levure



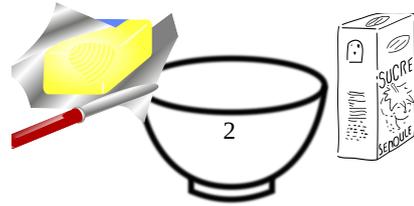
Ustensiles



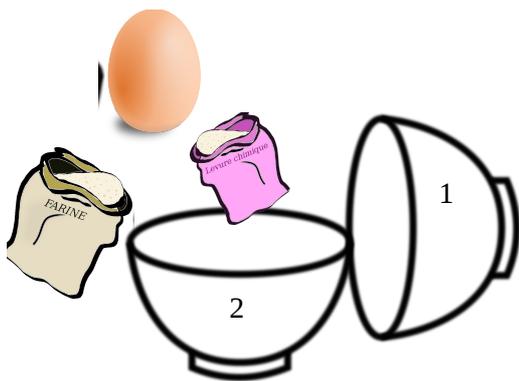
1. Mettre le lait et le jus de citron dans un bol puis mélanger. Laisser reposer.



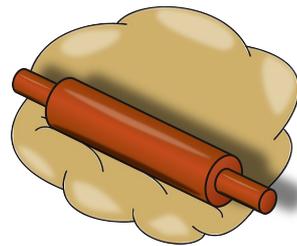
2. Mettre le beurre et le sucre dans un saladier puis mélanger.



3. Ajouter le lait citronné, la farine, la levure et l'œuf puis mélanger.



4. Transvaser la pâte entre deux feuilles de papier cuisson puis étaler avec un rouleau (épaisseur 0,5 cm).



5. Découper des rectangles (4X8cm) puis sur chacun trace 3 « coupures ».



6. Répartir sur une plaque et enfourner et cuire 7 minutes à 250° en surveillant la coloration.

