

# Biscuits au beurre

## INGRÉDIENTS

300 g de beurre  
300 g de farine  
2 jaunes d'œufs (gros)  
1 pincée de sel  
2 cuillères à café d'édulcorant  
un peu d'arôme de rhum



## PRÉPARATION

Pétrir le beurre et la farine, ajouter le jaune d'œuf, le sel, l'édulcorant et l'arôme de rhum, bien pétrir le tout. Étendre la pâte sur une épaisseur d'environ ½ cm et découper des biscuits. Faire cuire les biscuits enduits de jaune d'œuf battu à 170–180 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Liebefeld, décembre 2023

## Chère cliente, cher client

L'année touche à sa fin et nous profitons de l'occasion pour vous remercier de votre précieuse coopération et de la confiance que vous nous accordez.

Nous vous souhaitons un joyeux Noël et une nouvelle année pleine de joie, d'inspiration et, surtout, de santé.

Votre équipe VitalAire

