

BISCUITS AUX PRUNEAUX

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BEURRE	100 g
- SUCRE SEMOULE	100 g
- OEUF(S)	2
- PRUNEAUX DENOYAUTES	80 g finement coupés
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- FARINE	200 g

Recette:

- Mélangez le beurre, le sucre, les 2 jaunes d'œufs et le jus de citron jusqu'à obtenir une crème
- Ajoutez les pruneaux et la farine
- Mélangez bien
- Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les à la pâte
- Beurrez et enfarinez une plaque allant au four
- Enfarinez-vous les mains
- Formez alors, des petits monticules de la taille d'une noix sur la plaque
- Laissez reposer quelques heures
- Cuire au four à 180-190°C pendant 15 à 18 min.
- Vous devez normalement obtenir environ 36 gâteaux