

## **Recette des gâteaux d'Agnès en randonnée.**

### **Biscuit (pour 20 biscuits)**

Préparation : 10 mn - Repos 4:30 - Cuisson 15 mn

- 185 g de beurre coupé en dés.
- 100 g de sucre
- 280 g de farine T80
- 1 jaune d'œuf
- 30 g de graines de pavot
- 60 g de graines mélangées (tournesol, courge, lin, sésame)
- Sel

1. Mélanger le beurre ramolli avec le sucre
2. Ajouter la farine et mélanger.
3. Ajouter le jaune d'œuf.
4. Ajouter les graines.
5. Former une boule de pâte, placer dans un saladier, couvrir et réserver 30 mn au frigo.
6. Etirer la boule de pâte avec les mains.
7. Façonner en un pavé de 6 cm par 3 cm environ.
8. Emballer dans du papier cuisson ou du film alimentaire
9. Réserver au réfrigérateur au moins 4 heures.

Préchauffer le four à 160°. Couper le pavé de pâte en une vingtaine de rectangle de 0.5 cm d'épaisseur environ.

Disposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, cuire entre 12 et 15 mn au four.

Laisser refroidir et conserver dans une boîte en fer.