

Biscuits au miel

Eugénie Paré (1936)
Francine Lemieux (2016)

INGRÉDIENTS

½ tasse de beurre
2 œufs
1 tasse de miel
½ tasse de lait chaud ou crème
3 tasses de farine à peu près
3 c. à thé de poudre à pâte
ou
½ c. à thé de soda et ½ c. à thé crème de tartre

PRÉPARATION

Défaire le beurre, ajouter les œufs battus, le miel, le lait et battre.
Tamiser la farine et la poudre à pâte et l'ajouter à la première préparation.
Ajouter suffisamment de farine pour obtenir une pâte épaisse.
Déposer par cuillerée sur une tôle beurrée et cuire dans un four chaud environ 10 minutes. *

*Probablement 375°F

