Vaida Auzelyte
076 358 50 90
vaida@herbettes.ch

Murielle Borel-Pradervand
079 676 61 93
murielle@herbettes.ch

Les recettes des Herbettes

Mai 2023

Petits biscuits aux fleurs de sureau

125g de margarine
22g de fleurs de sureau (sans les tiges vertes) =un petit bol
40g de sucre
200g de farine

Écraser la margarine avec les fleurs de sureau et le sucre. Ajouter la farine et incorporer du bout des doigts. Dans un film alimentaire, former un boudin bien serré et le laisser une nuit au frigo pour laisser les fleurs infuser dans la pâte.
Découper en rondelles et disposer sur une plaque huilée.
Cuisson 20 minutes env. à 160°C chaleur tournante.