

# Biscuits au beurre et à la fleur d'oranger au thermomix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 20 min	Durée : 25 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapes : 7	Commentaires : 2	Astuces : 25

## Ingrédients

250G de farine  
100G de sucre  
100G de beurre mou  
1 oeuf  
1CàS de fleur d'oranger  
1CàC de levure chimique

## Etapes

Préchauffer le four sur 180°C

Â»

Mettre la farine, le sucre, le beurre mou, l'oeuf, la fleur d'oranger et la levure dans le bol du thermomix et régler 20 secondes sur la vitesse 6.

Â»

Mettre du papier sulfurisé sur la plaque de votre four.

Â»

Mettre un peu de sucre semoule dans une assiette creuse.

Â»

Former des boules de 3 cm environ avec la pâte. Déposer la boule dans l'assiette de sucre semoule pour qu'il y ait du sucre semoule au dessus. Puis poser la boule sur la plaque du four.

Â»

Aplatir chaque boule à l'aide d'une fourchette pour que ça fasse des stries.

Â»

Enfourner 20 minutes.

Â»

Laisser refroidir et déguster.

Détendez-vous avec ces bons gâteaux thermomix et un bon café