

Biscuits aux pois chiches

24/04/2002

Ingrédients

300g de farine
1kg de farine de pois chiches
300g de beurre fondu
1dl d'huile
200g de sucre semoule
Une pincée de sel.

Préparation

Mélanger les farines avec le sucre et la pincée de sel.
Faire une fontaine, y verser l'huile et le beurre fondu.
Malaxer pour avoir une pâte homogène.
Ajouter un peu d'huile si nécessaire.
Prélever des boules de pâtes et les rouler sur le plan de travail en confectionnant de longs rouleaux d'un centimètre d'épaisseur environ.
Découper des morceaux d'à peu près cinq centimètres de longueur.
Cuire au four doux pendant 15 à 20 minutes.
Laisser refroidir avant de ranger.

Dalila - Yabiladi.com

<http://www.yabiladi.com/article.php?cat=cuisine&id=14>