

Petits biscuits à la crème

1 pot de crème fraîche "Isigny"

- la même volume de sucre

- la même volume de farine

Mélanger le sucre avec la crème, lorsque le mélange est lisse incorporer la farine.

Ensuite faire des petits tas espacés sur une feuille de papier sulfurisé et cuire 12 ou 13 minutes à 180°.

Pour varier, j'ajoute des pépites de chocolat ou du pralin