



Broyé du Poitou



250 g farine d'épeautre T70



100 g sucre de canne



125 g beurre mou 

Une pincée de sel

Pétrir l'ensemble



Etaler sur une plaque anti adhésive

Faire des dessins avec une fourchette (croisillons)

Mettre au four : 180 degrés, chaleur tournante, pendant 20 à 30 mn

Bonne dégustation !

Recette donnée par Claude (groupe rando1)

mmmmh... delicious 