Biscuits au miel de Sologne

Pour 30 biscuits il vous faudra :

- 300g de farine
- 125g de beurre
- 100g de sucre
- 2 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 5 cuillères à soupe de miel de Sologne (évidemment)

Dans un premier temps, faire **fondre le beurre et le miel** dans une casserole à feu doux ou au micro-onde.

Dans un saladier verser la farine, le sucre, les oeufs et la levure. **Mélanger le tout et ajouter petit à petit le beurre et le miel fondus.**

Laisser par la suite **durcir la préparation** une dizaine de minutes au frigo.

Faire des **petites boules** de pâtes et laisser cuire environ **8 minutes à 160 °** (la cuisson peut varier d'un four à un autre alors n'hésitez pas à regarder régulièrement la cuisson de ces petits biscuits)

A déguster nature, avec un verre de lait, une bonne tasse de thé....