

## Biscuits Sardes à la châtaigne

- 2 verres de farine de châtaigne
- 1 verre de lait de soja (ou de vache si vous n'avez pas de soja)
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à café de levure chimique

--> Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer une heure au frais. A l'aide d'une cuillère, déposer des petits tas de pâte sur une plaque à pâtisserie et cuire 40mn à 110°C.



Bon appétit !!

