

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Petits coeurs façon crackers ~~

Ça faisait un petit moment que j'avais envie d'essayer de faire des sortes de crackers, bon je les ai fait un peu trop épais, la prochaine fois j'aplatie un peu plus la pâte mais pour un premier essai je me complimente quand même !



j'ai tout simplement mixé
200 grs de beurre avec
150 grs de gruyère
j'ai ajouté ensuite
200 g de farine et une pincée de sel

tout ça dans le robot muni du couteau en plastique (pas celui qui coupe) ça m'a donné une sorte de crumble puis une boule assez dure j'ai mis au frais 2 h ensuite j'ai étalé (pas assez fin 🤪) et j'ai mis tout ce qui m'es tombé sous la main : sésame, cumin, même du piment d'espelette, puis du saté... j'en ai laissé certains nature !



cuisson 12 mn à 180° (selon les fours)

Alors, facile non ?
