

Les biscuits presque des scones à la farine de kamut et lait fermenté

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients :

- 130 g de farine de kamut
- 100 g de farine blanche
- 1/2 paquet de levure
- 40 g de sucre roux
- 75 g de beurre salé
- 1 œuf
- environ 50 g de lait ribuot

Dans un saladier, mettre la farine, la levure, le sucre et bien mélanger.
Battre la moitié du lait avec l'œuf et le beurre fondu.

Mélanger avec la préparation initiale, ajouter petit à petit un peu du lait restant pour obtenir une préparation homogène assez épaisse mais non collante.

Allumer le four th 6, 180°C.

Étaler la pâte sur un plan de travail et découper des biscuits à l'emporte pièce, ou bien façonner de petites boules. Les déposer sur une plaque anti-adhésive et enfourner 10 à 12 minutes.

A déguster tiède de préférence.