

Gâteaux de la Joie



250g farine d'épeautre

2 jaunes d'œufs

1 pincée de sel

90g beurre

100-120g sucre

15g d'épices de la joie * soit environ:

6g (3 cuillères à café) de cannelle en poudre,

6g (3 cuillères à café) de muscade en poudre et

4g (1 cuillère à café) de clou de girofle en poudre

Faire fondre le beurre, ajouter le sucre puis le reste des ingrédients.

Former un boudin d'environ 4 cm de diamètre. Mettre au frigo 1 heure puis couper des tranches d'un petit centimètre d'épaisseur.

Cuire au four à 180° pendant 15-20mn.

En manger 5 par jour, 3 pour les enfants (maximum!)

* existe en mélange tout prêt au "Grenier de l'épeautre": www.epeautre.net

