



LES PETITS BISCUITS A LA FARINE DE MAÏS

Ingrédients

*150 gr de farina Bona (Tessin) ou
farine de maïs Blancoperla (Coop)
250 gr de farine blanche
130 gr de sucre
250 gr de beurre
une pincée de sel
Zeste râpé d'un citron bio
Graines grattées d'un bâton de
vanille
2 oeufs*

Préparation

Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une masse grumeleuse, puis ajouter les œufs et mélanger pour obtenir une pâte souple.
Laisser reposer 30 min au frigo
Former des petites boules de 2cm de diamètre.

Cuisson

8-10 min. à 20 minutes

Le secret de Carole

La farina bóna (la bonne farine) est un produit traditionnel de la Vallée Onsernone (Canton Tessin). Il s'agit d'une farine de maïs (Zea maïs), que l'on obtient en moulant très finement le maïs qui a été précédemment torréfié.