

Recette de Françoise

Petits biscuits de Tunisie

pour une cinquantaine de biscuits

- 250 gr de pâte de datte
(je l'ai achetée chez ED - il doit y en avoir sur le marché arabe de St Etienne du Ray et dans les épiceries orientales)
- 125 gr de beurre
- 30 petits beurre LU
- 50 gr de sucre

- x faire fondre doucement le beurre et le sucre
 - x Ajouter la pâte de datte en petits morceaux puis les biscuits grossièrement écrasés.
 - x étaler la pâte obtenue dans un moule carré, sur du papier de cuisson - bien tasser
 - x laisser refroidir au frigo puis découper en petits carrés.
 - Se gardent une quinzaine de jours
- Merci de faire circuler cette recette à ceux qui n'ont pas Internet. Françoise L