

## **Biscuit safrané**

*Ingrédients: 3 œufs, 125g de sucre, 1 pincée de sel, une pincée de safran en poudre, 160g de farine, 2 cuillère de levure chimique, 100g de beurre tendre.*

Tamiser la farine avec la levure, mélanger avec le sel et le safran. Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume, incorporer la farine puis le beurre. Faire cuire au four (th 5, 150°) pendant 30 minutes.