

Biscuits de la joie

RECETTE DESBISCUITS DE LA JOIE

- 45 gr de noix de muscade ;
- 45 gr de cannelle ; - 10 gr de clou de girofle ;
- 1 kg de farine d'orge ;
- sucre, sel, levure ;
- jaunes d'oeufs ;
- amandes broyées. Réduire en poudre les ingrédients, faire une galette de 5 à 10 mm d'épaisseur, enfourner à 180°.

Ces gâteaux fortifient les nerfs, diminuent les humeurs, enlèvent l'amertume du coeur et rendent l'esprit joyeux.