

Gâteaux secs au miel

200 g de beurre,
miel, environ 150 g,
500 g de farine,
2 bonnes pincées de sel,
un peu d'eau

Préchauffer le four à 6

Mélanger le tout, étaler finement sur papier sulfurisé huilé et faire cuire 20 mn à 6,

Sortir du four et couper en carré

Ce sont les préférés de David