

Palets bretons

Ingredients
70g de sucre
2 de jaunes d'oeuf
80g de beurre demi-sel mou
140g de farine
6g de levure

Étape de la recette

Mettre le fouet dans le bol et le sucre, les jaunes d'oeufs 3 minutes/vitesse 3

Ajouter le beurre mou 30s/vitesse 3

Enlever le fouet, ajouter la farine et la levure 20s/vitesse 4

Former un saucisson, filmer et mettre au frais 1h

Dcouper des palets de 1,5 cm d'paisseur

Mettre dans un moule de style muffin pour viter que la pte s'tale en chauffant

Enfourner dans un four prchauff 170C pendant environ 15 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr