



Palets bretons

Ingredients

70g de sucre
2 de jaunes d'œuf
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'œufs 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

Découper des palets de 1,5 cm d'épaisseur

Mettre dans un moule de style muffin pour éviter que la pâte s'étale en chauffant

Enfourner dans un four préchauffé à 170°C pendant environ 15 minutes