

Sbriciolata à la pâte à tartiner

Ingredients
3 oeufs
600g de farine
110g de sucre
70g de cassonade
225g de beurre demi-sel
7g de levure chimique
de la pâte à tartiner

Étape de la recette

- Pour 8 personnes -

Prchauffer le four 180C

Mettre tous les ingrdients dans le bol, hormis la pte tartiner 20s/vitesse 4,5

Verser la moiti de la prparation dans le fond d'un moule charnire de 24cm, parpiller de façon ce qu'il y en ait partout

Etaler de la pte tartiner 1cm des bords sur une bonne paisseur

Mettre le reste de la prparation toujours en parpillant bien partout

Enfourner 25 minutes

Laisser refroidir sur une grille

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