



Petit beurre maison

Ingredients

250g de farine

100g de beurre

50g d'eau

100g de sucre

1 pincée de levure chimique

Étape de la recette

- Pour environ 25 biscuits -

Faire chauffer ensemble l'eau, le beurre et le sucre

Laisser refroidir

Ajouter la farine, la levure et mélanger

Vous devez obtenir une belle pâte, grasse mais qui ne colle pas

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur 0.4mm d'épaisseur

Mettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Emporte piécer les biscuits, les déposer sur une silpat ou un papier four

Enfourner environ 12 minutes, Les bordures des biscuits doivent être dorés

Les biscuits se conserveront dans une boîte en fer, rien de mieux pour les biscuits lorsqu'ils soient