

Palets bretons

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

Étape de la recette

Battre le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu' blanchissement puis y incorporer le beurre mou

Finir la pte en ajoutant la farine et la levure

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