



## 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'œufs jusqu'à blanchissement puis y incorporer le beurre mou

Finir la pâte en ajoutant la farine et la levure

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