Sbriciolata à la pâte à tartiner

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

Étape de la recette

- Pour 8 personnes -

Prchauffer le four 180C

Mixer tous les ingrdients ensemble, hormis la pte tartiner

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