



## Biscuits bretons

### Ingredients

100g de beurre demi-sel mou

2 jaunes d'oeuf

110g de sucre

190g de farine

### Dorure

1 jaune d'oeuf

1cuillère à soupe de lait

### Étape de la recette

- Pour 12 biscuits -

A l'aide d'un fouet mélanger le beurre mou et le sucre

Incorporer les jaunes d'oeufs

Verser la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Filmer la pâte et mettre au frais 1h

Préchauffer le four à 160°C

Etaler la pâte sur 0,6cm d'épaisseur

A l'aide de l'emporte pièce d'environ 6cm découper 12 biscuits

Mélanger le jaune d'oeuf et le lait

A l'aide d'un pinceau badigeonner les biscuits et faire des rayures avec les dents d'une fourchettes

Enfourner 12 minutes

Laisser refroidir sur une grille