

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 mlanger le beurre mou et le sucre

Incorporer les jaunes d'oeufs

Verser la farine et mlanger jusqu' obtenir une pte homogne, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

Filmer la pte et mettre au frais 1h

Prchauffer le four 160C

Etaler la pte sur 0,6cm d'paisseur

A l'aide de l'emporte pice d'environ 6cm dcouper 12 biscuits

Mlanger 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

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr