

Palets Bretons ou Sablés Bretons au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 20 min	Durée : 25 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Etapas : 8	Astuces : 16	

Ingrédients

150G de sucre en poudre
270G de farine
200G de beurre
4 jaunes d'oeufs
1 sachet de levure chimique
4 pincées de fleur de sel

Etapas

Â»

Mettre 3 jaunes d'oeufs et le sucre dans le bol du thermomix et régler 1 minute sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter la farine, le levure, la fleur de sel, le beurre mou et régler 45 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre du papier sulfurisé sur la plaque de votre four.

Â»

Etaler la pâte sur le papier sulfurisé, faire une épaisseur de 1 cm.

Â»

Avec un emporte pièce de 6 cm de diamètre, détailler 16 palets bretons.

Â»

Badigeonner les palets bretons avec un jaune d'oeuf.

Â»

Enfourner 20 minutes.

A déguster avec un bon café ou un thé