

Tarte au sucre au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 15 min	Durée : 20 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 7	Etapes : 13	Commentaires : 4	Astuces : 13

Ingrédients

200g de farine
130g de beurre
100g de lait
40g de sucre roux
10g de levure fraîche
1CàS de sucre semoule
1 oeuf

Etapes

Â»

Mettre 100g de beurre coupé en morceau dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter le lait, la levure fraîche, le sucre semoule dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 3 minutes sur 37°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la farine et l'oeuf.

Â»

Mixer 2 minutes en mode épi.

Â»

Mettre du papier cuisson dans le fond d'un moule à tarte.

Â»

Etaler la pâte à la main sur le papier sulfurisé.

Â»

Laisser reposer la pâte 2h afin qu'elle double de volume.

Â»

Préchauffer le four sur 240°C.

Â»

Couper le reste de beurre en petit morceau.

Â»

Le poser sur la pâte afin de faire des creux lors de la cuisson.

Â»

Saupoudrer le sucre roux par dessus.

Â»

Enfourner 10 minutes à 240°C.