

Petits beurrés

Ingrédients

- 50 grammes de beurre
- 50 grammes de beurre salé
- 100 grammes de sucre
- 250 grammes de farine
- 5 centilitres d'eau
- 1/4 de sachet de levure chimique
- 1/4 de sachet de sucre vanillé

Préparation

- faire fondre les beurres dans une casserole
- ajouter l'eau et les sucres
- bien mélanger
- faire bouillir une à deux minutes
- laisser un peu refroidir
- tamiser la farine et la levure pendant ce temps
- une fois la casserole refroidie, ajouter la farine et bien mélanger
- former une grosse plaque (faire un truc plat, quoi, pas une boule), la mettre dans un tupperware, un sachet congélation ou du film plastique et mettre au frigo au moins deux heures
- étaler la pâte à une épaisseur de deux à cinq millimètres sur un papier sulfurisé ou une plaque siliconée
- utiliser un emporte-pièce pour former les biscuits (vous pouvez aussi découper des formes avec une roulette, à vous de voir)
- cuire 12 minutes au four à 180°

Révision #3

Créé 17 avril 2022 08:54:05 par Luc

Mis à jour 17 avril 2022 10:43:28 par Luc