

Carrés à la confiture

Ingrédients

100 gr de sucre
125 gr de beurre fondu
2 oeufs
225 gr de farine
1 cc de vanille liquide
2 cc de levure chimique
150 ml de lait
confiture au choix

Mettre dans le bol du robot le beurre et le sucre et fouetter

Tout en battant ajouter les oeufs un à un et la vanille

Ajouter progressivement la farine, la levure et le lait

Verser dans le moule tablette deux tiers de la pâte

Mettre délicatement sur toute la surface la confiture

Recouvrir avec le reste de pâte

Cuire four chaud 180° environ 30 mn

Laisser refroidir avant de démouler

