|  |
| --- |
| C:\Users\Véronique\Pictures\page web modéle9bandeau (7).png  **PALETS BRETONS**  (pour 12 biscuits environ)  **Ingrédients** : 130 g de farine, 80g de beurre salé ramolli, 75g de sucre, 2 jaunes d’œufs,  **Préparation :**   * Mélangez le beurre ramolli avec le sucre, puis ajoutez la farine, le sucre, et en dernier les jaunes d’œufs, On doit obtenir une pâte un peu sableuse. * Roulez la pâte en forme de boudin de 50cm de diamètre, l’enveloppez de papier film, et le mettre au réfrigérateur, pendant 3 heures. * Découpez le boudin, en 12 palets. Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. * Faire cuire au four à 180° pendant 20minutes environ.       Astuces :   * Pour des sablés plus dorés, vous pouvez les dorer à l’œuf avant cuisson * Il faut attendre que la pâte soit bien froide avant de découper les palets, si vous êtes pressés, placez le boudin de pâte ½ au congélateur ; * Dégustez les biscuits avec une tasse de chocolat chaud maison, un café ou un thé |
|  |
|  |