

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## ~~ Gâteaux Pistolet ~~



- 300 gr de farine
- 180 gr de beurre
- 80 gr de sucre glace
  - 1 oeuf
  - 2 c à c de levure
  - 1 c à c de vanille
  - 1 pincée de sel

Mélangez le beurre mou avec le sucre pour obtenir une crème

Ajoutez la farine tamisée avec la levure en malaxant du bout des doigts.

Puis l'oeuf et la vanille et la pincée de sel.

N'ajoutez surtout pas de liquide.

La pâte doit être lisse sans grumeaux et molle.

Variante : quelques gouttes d'extrait de café, du cacao, de la fleur d'oranger à la place de l'extrait de vanille...

Alors, facile non ?

\*\*\*