

Palets bretons



Ingrédients

- ✓ Beurre ½ sel : 0.125 kg
- ✓ Farine : 0.175 kg
- ✓ Sucre : 0.125 kg
- ✓ Levure chimique : 1
- ✓ Jaunes d'œufs : 2 pce
- sch

Matériel

- ✓ 1 Couteau d'office
- ✓ 1 Calotte
- ✓ 1 Spatule plate
- ✓ 1 Fouet



1) Préparer tous les ingrédients



2) Dans une calotte, ramollir le beurre avec la spatule puis incorporer le sucre et le sucre vanillé.



3) Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.



4) Ajouter la farine et la levure chimique.



5) Bien mélanger.



6) Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule.



7) Sur un plan de travail fariné, **former des boules d'environ 3 cm de circonférence.**

Les placer sur une plaque de pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé en quinconce.

8) Cuire le tout environ 10 mn à 170 °C