

Les palets bretons de Stéphanie



Préparation : 10 minutes - Cuisson : 15 minutes - Repos : 2 heures

Ingrédients pour 6 personnes :

2 jaunes d'œufs

80 g de sucre

80 g de beurre demi-sel

140 g de farine

1/2 sachet de levure

2 sachets de sucre vanillé.

- Mettre le beurre ramolli dans un saladier.
- Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le beurre, puis la farine mélanger à la levure.
- Possibilité de rajouter du chocolat fondu.
- Former un boudin avec la pâte obtenue. L'enrouler dans du papier film et le placer au réfrigérateur pendant environ 2 heures.
- Découper le boudin de pâte en tranches épaisses et les placer dans des moules à mini tartelettes ou à muffins, pour ne pas qu'elles s'étalent.
- Cuire pendant 15 minutes à 170°C.
- Laisser les biscuits refroidir sur une grille et les conserver dans une boîte métallique hermétique.