



Palets bretons

Ingredients

70g de sucre
2 jaunes d'œuf
80g de beurre demi-sel mou
140g de farine
6g de levure chimique

Étape de la recette

Battre le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à blanchissement puis y incorporer le beurre mou

Finir la pâte en ajoutant la farine et la levure

Former un saucisson, filer et mettre au frais 1h

Découper des palets de 1,5 cm d'épaisseur

Mettre dans un moule de style muffin pour éviter que la pâte s'étale en chauffant

Enfourner dans un four préchauffé à 170°C pendant environ 15 minutes