

PALETS BRETONS

Pour une quarantaine de biscuits

Préparation : 15 min. Cuisson : 15 min

Après le refroidissement des palets, les remettre au four à 100°C pendant 15 min.

* * * *

- 250 g de farine
- 150 g de sucre poudre
- 180 g de beurre demi-sel coupé en petits dés + 10 g pour le moule
- 5 jaunes d'œuf + 1 pour la dorure
- ½ sachet de levure chimique

1 - Préchauffer le four à 180°C

2 - Mélanger la farine et la levure chimique puis les disposer en fontaine sur un plan de travail ou une jatte.

3 - Placer au centre les jaunes d'œufs, le sucre et le sel. Bien remuer du bout des doigts jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance sableuse

4 - Ajouter les dés de beurre à la pâte et mélanger de nouveau

5 - Beurrer légèrement les petits moules ronds et les garnir de pâte.

6 - A l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus de la pâte d'un peu de jaune d'œuf battu. Dessiner des croisillons avec les dents d'une fourchette

7 - Enfourner pour 15 min environ (le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des palets)

8 - Démouler les gâteaux encore tièdes et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie