



Test "Je cuisine"

Palets bretons

Il te faut :

Ingrédients

- ♦ 2 jaunes d'œuf
- ♦ 80g. de sucre
- ♦ 80g. de beurre salé (environ un tiers de paquet)
- ♦ 140 g. de farine
- ♦ 6g. de levure (1/2 paquet)



Ustensiles

- ♦ 1 moule à muffins
- ♦ 1 saladier
- ♦ du film alimentaire
- ♦ une cuillère en bois
- ♦ un couteau
- ♦ un séparateur de jaune d'œuf
- ♦ une tasse



1 - Sépare les blancs des jaunes d'œuf.



Garde les blancs pour une autre recette : les langues de chat par exemple.



2 - Mets les jaunes dans le saladier. Verse le sucre.



3 - Mélange bien.



4 - Ajoute la farine...



5 - ...la levure.



6 - Fais fondre le beurre et verse-le dans le saladier



7 - Mélange à nouveau.



8 - Mets de la farine sur la table et fais un boudin avec la pâte



9 - Enveloppe-le dans du film alimentaire.



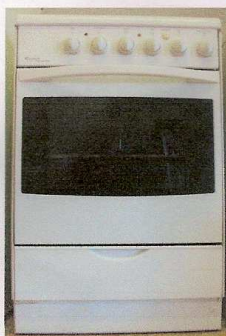
10 - Laisse-le reposer 2 heures au frigo.



11 - Découpe les sablés



12 - Dispose-les dans le moule à muffins.



13 - Fais-les cuire 20 à 30 minutes à four 6 (180 °C).



Et voilà !