Pâte brisée au thermomix

Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 0 min	Durée : 2 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 5	Etapes : 4	Astuces : 19	

Ingrédients

250g de farine
125g de beurre
1 jaune d'oeuf
100g d'eau
1 pincée de sel

Etapes

Pour cuisiner une recette rapide inratable de pâte brisée thermomix:

Â»

Mettre le beurre, la farine et le sel dans le bol du thermomix et mixer 30 secondes sur la fonction épi.

Â»

Ajouter l'eau et le jaune d'oeuf.

Â»

Régler 2 minutes sur la fonction épi.

Â»

Sortir la pâte du bol et l'étaler.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com