

Befanini au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 15 min	Durée : 25 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Etapas : 11	Astuces : 13	

Ingrédients

250g de farine
100g de beurre mou
100g de sucre en poudre
50g de lait
2CàS de rhum blanc
3 oeufs
1 jaune d'oeuf
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
Zeste de citron

Etapas

Pour une 30aine de befanini au thermomix :

Préchauffez votre four à 180°C

Â»

Mettez le sucre semoule et les oeufs dans le bol du thermomix.

Â»

Mixez à la vitesse 3 pendant 45 secondes jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Â»

Ajoutez tous les autres ingrédients: la farine, le beurre (que vous avez laissé à température ambiante pendant quelques minutes), le lait, la levure, le sel, le zeste de citron et le rhum.

Â»

Programmez 3 minutes sur la fonction épi.

Â»

Faites reposer la pâte au réfrigérateur pendant 45 minutes.

Â»

Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie, sur votre plan de travail, préalablement fariné, sur une épaisseur de 4mm environ.

Â»

A l'aide de vos emportes-pièces, faites une trentaine de formes.

Â»

Déposez les sur une plaque de cuisson sur lequel vous aurez mis une feuille de papier sulfurisé.

Â»

Badigeonnez les formes avec du jaune d'oeuf grâce à un pinceau.

Â»

Décorez vos formes de perles multicolores en sucre, d'étoiles brillantes selon votre imagination.

Befanini au magimix

Â»

Enfourner et cuire environ 15 minutes.

Dégustez de délicieux biscuits sablés au gouter ou au petit déjeuner et régalez vos enfants. Petits et grands vont être ravis. Miam ;)