

Palets bretons au citron au magimix

Informations

Préparation : 6 min	Cuisson : 15 min	Durée : 21 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapes : 7	Astuces : 14	

Ingrédients

280G de farine
160G de beurre
160G de sucre
4 jaunes d'oeuf
2CàS de jus de citron
3 sachets de sucre vanillé
1 sachet de levure

Etapes

Â»

Mettre la farine, le sucre, la levure, le beurre coupé en morceaux, le jus de citron dans le bol du thermomix.

Â»

Mettre le curseur sur "fermer le bol" et faire 3 pressions du mode turbo.

Â»

Ajouter les jaunes d'oeuf.

Â»

Régler 1 minute en fonction épi.

Â»

Former un boudin avec la pâte, et le mettre dans du cellophane pendant 2 heures au frais dans le réfrigérateur.

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Former des tronçons de 0,5cm et mettre au four 15 minutes.

Laisser refroidir avant de les manger. Bonne dégustation