

Moulin de Buffiere

PALETS BRETON

INGREDIENTS

Pour 24 petits palets

- 250 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 5 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 150 g de sucre en poudre
- 5 g de sel de guérande
- 170 g de beurre salé
- Moule silicone avec 24 empreintes

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 170° (th 5/6)
- Dans un bol mélangez la farine, la levure, 5 jaunes d'œufs, le sucre et le sel. Travaillez à la spatule ou à la main
- Coupez le beurre en dés (il doit être mou, si besoin ramolissez le un peu au micro onde) et ajoutez le au mélange. Travaillez jusqu'à obtention d'une pâte homogène
- Partagez la pâte en 24 parts égales (environ 30g) et formez des boules
- Posez ces boules dans vos empreintes et aplatissez-les
- Battez l'œuf entier restant et dorez généreusement la surface des pales
- Faites cuire à 170° pendant 25 minutes
- Démoulez 5 minutes après la sortie du four et laissez refroidir sur une grille