

Palets bretons



Quand mes parents sont rentrés de Bretagne ils s'étaient ramener des palets bretons, ils sont partis bien vite ces palets bretons alors ils m'ont demandé si je pouvais leur en faire. Il ne m'a pas fallu longtemps pour en réaliser une fournée ! Ces biscuits sont très simple et très rapide à faire. Moi je n'aime pas les biscuits croquants mais ils ont eu en tout cas beaucoup de succès et je m'en suis même servi pour une recette qui arrive mercredi, je vous laisse deviner ce que ça pourrait être ;).

Pour environ 20 palets

Ingrédients:

125g de beurre demi-sel mou

90g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

2 jaunes d'oeufs

190g de farine

5g de levure chimique

Préparation:

Dans un saladier, fouettez le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le tout blanchisse.

Ajoutez alors les jaunes d'oeufs, puis la farine et la levure chimique en mélangeant d'une c. à soupe. Réservez la pâte au réfrigérateur 1H.

Préchauffez le four à 170°C (th.5-6).

Prélevez ensuite des petites boules de pâte de 20g environ, puis placez-les dans des moules à mini-muffins et aplatissez chaque boule pour former des palets.

Enfournez pour 20min. A la sortie du four, laissez refroidir les palets avant de les démouler puis de les laisser complètement refroidir sur une grille.