

Palets bretons



6 personnes



30 minutes



Facile

Ingrédients

Pour 40 palets environ

- 400 g de farine
- 250 g de beurre salé mou
- 270 g de sucre
- 2 oeufs
- 15 g de levure chimique
- sel

Préparation

Dans un grand saladier, versez tous les ingrédients secs : la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajoutez les oeufs et pétrissez rapidement. Ajoutez le beurre mou et pétrissez à nouveau pour former une pâte bien homogène.

Réalisez des rouleaux de pâte de 5 centimètres de diamètre. Enveloppez-les de film alimentaire et laissez-les reposer une heure au réfrigérateur.

Allumez le four à 200°C (thermostat 7).

Découpez les rouleaux en tronçons d'un demi centimètre de large pour obtenir de petits disques. Posez les disques sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé ; ne les serrez pas trop car ils vont gonfler un peu à la cuisson.

Faites cuire 10 à 15 minutes au four, les palets doivent être bien blonds. En refroidissant ils vont devenir extra croustillants !