

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SPRITZ A LA VANILLE DE CHRISTOPHE FELDER

Pour ~ 50 biscuits :

375g farine T.55 - 250g beurre pommade doux - 150g sucre glace - 120g lait à température ambiante - 1 càs vanille liquide - 1/2 gousse de vanille -

Tamiser la farine. Dans un récipient (ou comme moi au Kitch....d muni de la feuille, accessoire en forme de feuille) travailler le beurre et le sucre glace avec une spatule ou cuillère en bois. Incorporer la vanille et le lait. Lorsque le mélange est homogène ajouter la farine tamisée et les grains de la 1/2 gousse grattée. Mélanger.

Recouvrir la plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé. Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée avec le mélange. Réaliser des S. Recommencer jusqu'à épuisement. Laisser sécher 30 minutes.

Pendant ce temps préchauffer le four à 180°C (th.6). Cuire durant 15 à 20 minutes (ils doivent être légèrement dorés). A refroidir sur grille. Ils se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr