



Les Gourmandises de Marina

LES BUTTERBREDELES

Ingrédients :

500 grs de farine
250 grs de beurre
250 gde sucre
7 jaunes d'œufs
1 c à c de vanille liquide
1 sachet de levure chimique
1 œuf battu + un peu d'eau (pour badigeonner)

Préparation :

Dans un saladier mélanger la farine, la levure et le sucre.
Ajouter le beurre coupé en petits dés. Incorporer les jaunes d'œufs, la vanille liquide, mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Réserver cette pâte au réfrigérateur au minimum 1 heure (on peut préparer la pâte la veille).
Abaisser la pâte et découper différentes formes à l'aide d'emporte-pièce. Badigeonner d'œuf battu additionné d'un peu d'eau.
Cuisson dans four préchauffé à 180°C (160° chaleur tournante) environ 10 à 15 minutes

<http://re7demarina.canalblog.com/>