

Petits beurres

Ingrédients :

- 500g de farine
- 2 œufs
- 100g de beurre
- 200g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de lait

Préparation :

Mélanger les ingrédients pour obtenir une boule de pâte. Laisser reposer 1 heure.

Etaler la pâte au rouleau et découper les formes à l'emporte pièce.
Faire cuire au four à 150°.

Présentation au choix :

- assembler avec du chocolat (faire fondre 100g de chocolat avec 2 cuil. à soupe d'eau, au micro ondes)
- avec un petit macaron de pâte dessus (300g de noix, 3 oeufs, 200g de sucre)
- badigeonner avec un glaçage (sucre glace + eau) + vermicelles de couleurs ou chocolat