



Palets Breton,



Coût : €

Temps de préparation : 15 mn

Repos : 30 mn

Temps de cuisson : 30 mn environ

Difficulté : ✓

Ingrédients pour 4 plaques petit-Triskell :

- 600 gr de farine
- 500 gr de beurre de baratte
- 300 gr de sucre
- 5 jaunes d'œufs (gros œufs de ferme)
- 2 cuil. à S. de Lambig

Préchauffez votre four à 180°.

Mélangez la farine tamisée avec le sucre, ajoutez le beurre en parcelles, les jaunes d'œufs et le Lambig.

Mélangez pour obtenir une pâte homogène, étalez délicatement au rouleau, puis détaillez 60 morceaux à l'aide d'un couteau ou d'un coupe pâte.

Façonnez les moules petits-Triskell, laissez reposer 30 mn, et enfournez pendant 15 mn à 180°, puis 12 mn à 150°.

Démoulez vos gâteaux froids.