

Les Cornuelles



Ingrédients : pour 12 à 14 cornuelles

- Farine : 500 g
- Sucre en poudre : 250 g
- Beurre salé : 200 g
- Œufs : 3 entiers + 1 jaune
- Levure
- Grains d'anis
- Zeste de citron ou vanille

Préparation :



- ✓ Mélanger le beurre, le sucre et les œufs
- ✓ Ajouter la farine et la levure ainsi que le parfum (citron ou vanille)
- ✓ Abaisser la pâte à 3mm d'épaisseur
- ✓ Découper les cornuelles à l'aide de l'emporte-pièce

- ✓ Dorer la pâte à l'œuf
- ✓ Parsemer de grains d'anis
- ✓ Cuire à four chaud : 5 mn à 200° puis 10 mn à 150°

