

# « Aujourd'hui Maryse vous présente »

Recette N° : Les petits beurre by Pilou



## **Ingrédients :**

- 500g de farine
- 150g de sucre
- 200g de beurre
- 12,5cl d'eau (125g)
- ½ sachet de levure **chimique**
- 1 sachet de sucre vanille

## **Recette :**

1. Faire fondre le beurre, le sucre avec l'eau et le sel dans une casserole et laisser reposer pendant 20 minutes.
2. Dans un saladier, mélanger la farine et la levure puis ajouter le mélange petit à petit en mélangeant.
3. Travailler la pâte pour obtenir une pâte homogène.
4. Mettre la pâte dans un film alimentaire et la mettre au frigo pendant 3h.
5. Fariner le plan de travail et étaler la pâte finement (3mm d'épaisseur « note du chef ») puis la découper (couteau ou emporte-pièce).
6. Déposer les biscuits sur une plaque avec un papier sulfurisé et enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes.  
⇒ **Les biscuits doivent être dorés sur les bords.**
7. Laisser refroidir puis déguster sans modération.