

BREDELE

# Etoiles au beurre

## Petit four



Ingrédients	Préparation
<p>250 g. de beurre 250 g. de sucre poudre 500 g. de farine 8 jaunes d'œufs 1 cc de levure chimique 4 g. de sel fin</p> <p>Dorer avec un peu de lait et de jaune d'œuf...</p> <p>On peut décorer, par exemple, avec un point de glaçage après cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Tourner en mousse le beurre mou et le sucre.</li><li>◆ Ajouter les jaunes et battre.</li><li>◆ Incorporer peu à peu la farine mélangée à la levure.</li><li>◆ Bien malaxer cette pâte.</li><li>◆ Ajouter un peu de lait au besoin, la pâte doit être souple.</li><li>◆ Laisser reposer une heure au frais</li><li>◆ Découper l'abaisse avec un emporte-pièce (croix).</li><li>◆ Dorer au pinceau.</li><li>◆ Cuisson environ 10 mn dans un four à 180 °C.</li></ul>

