

Fiche de Recette

INGRÉDIENTS

- 100g de farine de blé
- 100g de sucre
- 1 œuf
- 200g de beurre
- 1/2 litre de lait
- 1/2 litre de jus de citron
- 1/2 litre de vinaigre
- 1/2 litre de huile
- 1/2 litre de miel
- 1/2 litre de sirop

PROCÉDURE

1. Préchauffer le four à 180°C.

2. Mélanger la farine, le sucre et le beurre dans un grand bol.

3. Ajouter l'œuf et le lait, puis le jus de citron et le vinaigre.

4. Malaxer la pâte avec les doigts.

5. Étaler la pâte sur une plaque de cuisson.

6. Cuire pendant 15 minutes.

7. Laisser refroidir.

La recette aux amandes

NOM DE LA RECETTE

Pâtisserie

CUISINE

45 minutes

TEMPS DE PRÉPARATION

1h

TEMPS DE CUISSON

Outils à utiliser

OUTILS À UTILISER

De miel et de sirop

INGRÉDIENT SECRET