



Mon cahier de recettes



1 recettes pour les gourmands

Table des matières

Entrées

Plats Chauds

Pâtisserie

Shortbread 1

Première partie
Entrées

Deuxième partie

Plats chauds

Troisième partie
Pâtisserie



Shortbread

Ingrédients

- 100g de sucre
- 200g de beurre demi-sel
- 300g de farine

Préparation

- 1** Mettre le beurre coupé en morceaux dans le bol du Kitchenaid. Ajouter la farine tamisée et mettre le batteur plat à vitesse minimale.
- 2** Ajouter le sucre et pétrir à vitesse 2-4 jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- 3** Faire une boule à la main et l'étaler sur une épaisseur d'un peu moins de 1cm.
- 4** Découper au couteau et enfourner sur du papier cuisson à 150° pendant 30 minutes.

Shortbread

Attention :

Les biscuits sont mous à la sortie du four : c'est normal !

Annexes

Index alphabétique des recettes

M

Mi-cuit chocolat framboise.....1

Index par catégories des recettes

Gâteaux

Mi-cuit chocolat framboise 1