

# palets bretons

Recette de Michel 13/02/2016

## Ingrédients

- . 3 jaunes d'œuf
- . 120 gr de sucre
- . 130 gr de beurre mou
- . 200 gr de farine tamisée
- . 1 paquet de levure
- . 1 ou 2 ^paquets de sucre vanillé
- . 1 pincée de sel



## Préparation des palets

- . Bien mélanger les jaunes, le sucre, le beurre  
Afin d'obtenir une crème bien lisse
- . Ajouter la farine, la levure et le sucre vanillé  
+ la pointe de sel.
  
- . Etaler sur une feuille de papier sulfurisé  
Puis rouler en un boudin bien serré
- . Laisser refroidir
  
- . Tailler en petits ronds, à déposer dans les moules  
garnis de papier sulfurisé

CUIRE à 200° environ 20 minutes  
Démouler sur une grille.