

Ma recette sont des biscuits "fleurs trempées"

servir

220 grammes de sucre

150 grammes de beurre mou en petits morceaux

160 grammes de lait

1 oeuf

490 grammes de farine type 00

50 grammes de farine de riz

1 sachet de levure

méthode

versez le sucre dans le bol de mixage et pulvérissez pendant 10 secondes à la vitesse 8

placer le papillon, ajouter le beurre et fouetter à la crème pendant 3 minutes à vitesse 3

retirer le papillon ajouter les autres ingrédients et mélanger 45 secondes à la vitesse 4/5

compactez la pâte à l'aide de vos mains et enveloppez-la dans un film plastique et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 2 heures

allumer le four à 180 degrés

sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 1/2 épaisseur