

# Pâte Brisée Sucrée

## Temps :

- 10min
- 

## Ingrédients :

- 250g de farine
  - 125g beurre en dés
  - 3 cuillères à soupe de sucre
  - 1 cuillère à café d'épices à pain d'épice
  - 1/2 cuillère à café de sel
  - 1 **jaune** d'oeuf
  - 50ml d'eau
- 

## Étapes :

1. Mettre farine, beurre, sel, sucre, épices dans un récipient.
  2. Bien mélanger jusqu'à avoir la texture du sable mouillé.
  3. Ajouter eau et jaune d'oeuf, mélanger jusqu'à avoir une boule
  4. Pétrir la pâte (étaler puis étirer la pâte avec la paume)
- 

Revision #1

Created 21 March 2021 20:32:36 by Admin

Updated 5 April 2021 12:43:38 by Admin