

PASTIS DES PYRENEES

Ingrédients :

- 200 gr BEURRE
- 225 gr de SUCRE
- 5 OEUFS
- 5 gr de SEL
- 20 gr de POUDRE D'AMANDES
- 325 gr FARINE
- PASTIS

Crémer le beurre, le sucre et graduellement les œufs.

Terminer en ajoutant la farine et les amandes.

Graisser et fariner les moules cannelés (brioche à tête).

Garnir aux trois quarts et mettre une pincée de sucre glace avar
d'enfourner à 180°.

Mettre 5 gr de levure chimique pour le rendre plus léger.



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !