

PETITS GENOIS 24 PIECES

125 GR DE BEURRE

150 GR DE SUCRE SEMOULE

1 Œuf

50 GR DE POUDRE D'AMANDES

50 GR DE LAIT

200 GR DE FARINE LEVANTE

Mélangez le beurre et le sucre semoule et crêmez le tout

Ajoutez l'œuf, mélangez puis le lait, les amandes et la farine levante

Laissez reposer

Mettre en moules beurrés et cuire à 200° 15 mns

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !