

CROQUANTS VANILLES

Ingrédients	Pour 30 biscuits	
Farine	190g	1. Dans le Speedy Chef , fouettez le beurre très mou. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et fouettez pour obtenir une crème.
Sucre	100 ml (±100g)	
Sucre vanillé	7ml (±7g)	2. Dans le Bol batteur 3 l , mélangez au fouet souple, la farine, la levure et le sel.
Sucre	25 ml (±25g)	
Beurre très mou	140 g	3. Ajoutez la préparation du Speedy Chef et malaxez bien la préparation pour obtenir une boule de pâte bien homogène. Faites un rouleau de 5 cm de diamètre.
Jaune d'œuf	1	
Levure	2ml	4. Sur la Feuille à pâtisserie , posez le rouleau de pâte, saupoudrez de sucre cristal et roulez bien la pâte pour que le sucre se répartisse partout. Coupez le rouleau en 2 et mettez au réfrigérateur 1 h dans une Boîte Grand Froid 1,3 l
Sel	1 belle pincée	
Préparation	30 min	5. Coupez des rondelles de 0,5 cm et déposez-les sur 2 Feuilles de cuisson silicone posées sur les grilles froides du four.
Réfrigérateur	1h	
Cuisson dans le four	15 à 20 min en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C	6. Faites cuire 15 à 20 min dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C . Laissez-les refroidir avant de les décoller
Coût moyen de la recette	1,50 €	