

125g de sucre en poudre

325g de farine

80g de beurre fondu

-écrémé

1 sucre vanillé

780 ml de lait demi

1 c à c d'arôme de vanille

3 oeufs

2 pincées de sel

Ingrédients

### Préparation

ATTENTION : pensez quand même à la sortir du réfrigérateur environ 20 minutes avant de la cuire afin qu'elle prenne la température ambiante).  
l'alternant avec le lait afin d'éviter tout grumeau.

1 Prenez un saladier et un fouet. et remuez énergiquement pour que le beurre ne reste pas en manière homogène à la pâte. 3 Pour finir, ajouter le sucre vanillé, l'arôme de vanille et le sel.

Laissez reposer la pâte dans le réfrigérateur minimum 1 heure avant cuisson. surface mais s'amalgame de Ajouter la farine en plusieurs fois en 2 Y Puis le beurre fondu tiède

(

BONNE DEGUSTATION !

