



Springli

RECETTE MILANAIS

Ingrédients pour environ 100 – 120 milanais



Ingrédients:

360 g de beurre

180 g de sucre

90 g de jaune d'œuf

25 g de zestes de citron

Pincée de sel

3 g d'arôme de vanille

600 g de farine blanche

Comment le faire:

Mélangez le beurre et le sucre jusqu'à ce que vous obteniez un mélange léger et moelleux. Ajoutez ensuite les jaunes d'œufs, le zeste de citron, une pincée de sel et l'arôme de vanille et mélangez bien. Ajouter la farine et pétrir pour obtenir une pâte homogène. Couvrez la pâte et mettez-la au frais pendant 1 heure. Etalez la pâte sur du papier sulfurisé pour obtenir une épaisseur uniforme de 1 cm. Préchauffez le four à 220 °C et faites cuire les milanais sur le plateau du milieu pendant environ 5 à 6 minutes. Laissez refroidir sur une grille de refroidissement.

