

PÂTE BRISÉE SUCRÉE



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 1h 50mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 100g Sucre en poudre
- 200g Beurre doux (froid tout juste sorti du frigo)
- 370g farine de blé
- 1 Oeuf
- 1 pincée Sel
- 1 sachet Sucre vanillé

Préparation:

- Mettre le sucre dans le bol le pulvériser 15 sec / vitesse 10
- Ajouter le beurre, la farine, l'oeuf le sel, le sucre vanillé, puis mixer 27 sec / vitesse 5 en vous aidant de la spatule.
- Retirer la pâte du bol et la façonner en boule. L'envelopper de film alimentaire et la placer au frigo.