

Nieulles

Ingrédients

2 jaunes d'oeufs

120 ml de lait

200 gr de beurre mou

500 gr de farine

100 gr de sucre en poudre

variante : **extrait de vanille**, cannelle, zeste orange ou citron

Pour ma part je suis allée au plus simple j'ai tout mis dans le bol du kitchenaid avec l'accessoire feuille et pétri jusqu'à ce que la pâte soit homogène

Ensuite j'ai mis la pâte en boule et laissé reposer 1 heure

A ce stade reprendre la recette au numéro 3 dans l'explication ci-dessous

Version main

1 Tamiser la farine et y faire une fontaine dans laquelle on ajouter le beurre

Travailler le mélanger avec les doigts puis ajouter le sucre, les oeufs, le lait et éventuellement la variante choisie

2 Pétrir jusqu'à une consistance homogène puis mettre en boule et laisser reposer 1 heure

3 Etaler la pâte sur le plan de travail fariné sur une épaisseur de 5 mm

Découper des petits ronds et les déposer sur une plaque de four légèrement mouillée **j'ai utilisé la toile silpat telle quelle**

Cuire four chaud 200° une vingtaine de minutes

