

marmiton

Broyé du Poitou

Dessert

Végétarien

Très facile : Bon marché : 

Type de cuisson : Four

Temps de préparation : 15 minutes**Temps de cuisson** : 25 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre salé
- 125 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de rhum

Préparation de la recette :

Mélanger très rapidement à la main la farine, le sucre, le beurre ramolli. Ajouter l'œuf et le rhum. Pétrir la pâte en la repliant plusieurs fois.

L'étaler dans un moule du plat de la main sur 1cm, décorer à la fourchette.

Faire cuire 20 à 25 min à four chaud (thermostat 7/210°C).



Recette proposée par Jacotte

© Marmiton.org, 1999-2016

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**