

CRAQUELIN POUR CHOUX (SUCRÉ)



Temps de préparation: 1mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 50g Beurre
- 60g Cassonade
- 60g Farine
- quelques gouttes Colorant alimentaire

Préparation:

- Mettre le beurre dans le bol mettre en pommade, 15 secondes en augmentant la vitesse de 2 à 5.
 - Ajouter la cassonade, la farine et le colorant, pétrir 30 secondes.
 -
 - Placer la pâte en deux feuilles de cuisson et aplatir à l'aide d'un rouleau à pâte d'une épaisseur de 5mm.
 - Placer dans le frigo jusqu'à qu'elle redevienne complètement dure.
 - A l'aide d'un emporte pièce former les ronds puis les placer sur les choux avant de les enfourner 20 minutes à 180°
-