William Lamagnère

Pâtes

Pâte sucrée au robot

1h10	10 min	0	1h	261
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte sucrée

1. Verser le sucre glace puis les amandes en poudre dans la cuve d'un robot pâtissier muni de la feuille.
2. Ajouter le beurre en morceaux et battre à petite vitesse. Puis augmenter progressivement.
3. Arrêter le batteur, ajouter l'œuf et battre de nouveau.
4. Arrêter le batteur, ajouter la farine puis battre de nouveau pour rendre la pâte homogène.
5. Arrêter le batteur. Débarrasser la pâte dans une assiette, la filmer et la réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte sucrée

150 g **Beurre**
125 g **Farine**
80 g **Sucre glace**
25 g **Amande(s) en poudre**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**