

Palets à la crème

Prendre un contenant et le conserver comme mesure

Ingrédients

1 mesure de crème liquide et entière **épaisse**

1 mesure de sucre en poudre

1 mesure de farine T45 **T55**

Mélanger tous les ingrédients au fouet

Faire des petits tas bien espacés sur la toile silpat ou papier sulfurisé **je me suis servie de la poche à douille**

Cuire four chaud 200° une dizaine de minutes

Laisser refroidir avec de les décoller



<http://atablecheznatt.canalblog.com>