

Petits milans



250 g de beurre

Battre en mousse le beurre

200 g de sucre

2 œufs

1 ou 2 jaunes d'œuf

1 prise de sel

1 zeste de citron

Ajouter et bien mélanger

500 g de farine

Ajouter et rassembler en pâte.
Mettre au frais pendant 2 h.

Abaisser la pâte à 5 mm et découper diverses formes à l'emporte-pièce.

Badigeonner au jaune d'œuf dilué avec très peu d'eau.

Mettre au frais ½ h.

Cuisson sole-voûte au four préchauffé: à 200 °C pendant 10 à 20 min. au milieu du four.

Cuisson à air chaud au four préchauffé: à 180 °C pendant 10 à 20 min. sur plusieurs niveaux.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)