

Milanais

Ingrédients

125 g de beurre
125 g de sucre
1/2 citron (zeste et jus)
1/2 pincée de sel
75g d'œuf
250 g de farine

1 jaune d'œuf avec un peu de lait

Préparation

Travaillez le beurre et le sucre au fouet électrique durant quelques minutes.

Ajoutez le sel, le jus de citron, le zeste et les œufs.

Continuez à battre vigoureusement.

Mélangez la farine avec la préparation.

Réunir le tout en une pâte sans trop pétrir.

Couvrir et mettre au frais pendant ½ heure.

Abaissez la pâte sur 8 mm d'épaisseur en farinant la table de travail.

Découpez des motifs à l'emporte-pièce.

Les ranger sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.

Dorer le dessus avec le jaune et lait sur vos milanais.

Préchauffez le four à 200°C

Faire cuire 12 à 15 minutes au milieu du four.

Retirez et laissez refroidir.