

Petit gâteaux de Noël

Préparation : 15 min cuisson : 10 min repos : 2h personnes : 8

Ingrédients :

- 250g de beurre
- 500g de farine
- 9 jaunes d'œufs
- 250g de sucre en poudre
- 10cl de lait

Préparation :

Mélanger la farine, le sucre, le beurre et 8 jaunes d'œufs. Laisser reposer la pâte pendant 2 heures.

Beurrer une tôle allant au four. Abaisser la pâte. Découper avec des formes en cœur, étoile... poser sur la tôle beurrée.

Mélanger le dernier jaune d'œuf avec le lait. Dorer le dessus des petits gâteaux avec le mélange.

Faire cuire à four chaud, à 220°C (thermostat 7-8), pendant 10 minutes.