

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Petit beurre

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

80 g di burro
120 g di zucchero
50 ml acqua
mezzo cucchiaino di sale
200 g di farina
un cucchiaino di lievito
1 bustina di vanillina.

PREPARAZIONE

1 Scusate se le posto tutte oggi ma con la galleria fuori uso mi si sono accumulate un pò di ricette

In una padella mettere burro, zucchero, sale e acqua



2 portare ad ebollizione



3 lasciate raffreddare, girando ogni tanto
Una volta raffreddato, aggiungere la farina, la vanillina ed il lievito



- 4** Mescolare bene
Risulterà così l'impasto..come quello dei bignets



- 5** Avvolgerlo nella pellicola e lasciar riposare un paio di ore
Riprenderlo e stenderlo
Con uno stampino (oppure con la rotella della pizza, come ho fatto io :cool, tagliare i biscotti



- 6 Infornare a 180 gradi fino a leggera colorazione
Pronti per essere pappati con un buon tea

