

Pour Nicolas qui aime
tant les Dreillettes de sa Mamie

Il faudra (pour 4 personnes environ)
même +

- 300 gr de farine Francine (sans levure)
- 2 oeufs entiers battus en omelette à part.
- 30 gr de beurre fin, fondu et froid.
- Parfum au choix : Eau de fleur d'oranger
ou zeste d'orange râpé (1 grosse pincée
1 C. à Soupe.
ou " de citron râpé
ou 1 pt de sucre vanillé
• 1 pincée de levure Aïsa
• 1 C. à Soupe de sucre fin.

Dans un saladier, mettre la farine + la
levure, le sucre, le beurre, le parfum.

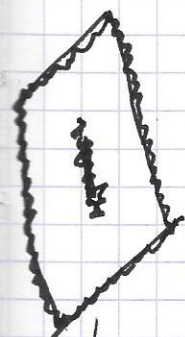
Bien mélanger avec les mains

Raputez les 2 oeufs battus.

Bien travailler la pâte en la
poudrant de farine.

Elle ne doit pas coller aux doigts
Ensuite, on la met dans un
autre saladier, on couvre d'un papier
film et on laisse reposer au frais
au moins 1 H.

On étale au rouleau, sur une
table farinée, on coupe des grands
losanges, fendus au milieu et on
fait fine doucement. Roulez ds le sucre
+ sucre vanille.



coupé
à la
Roulette
à
pâtisserie