



PALETS BRETONS

Ingrédients

15

- 250g de farine
- 80g de sucre cassonade
- 16g de sucre vanillé
- 2,5g de levure chimique
- 3,75g de sel
- 150g d'huile de coco fondue



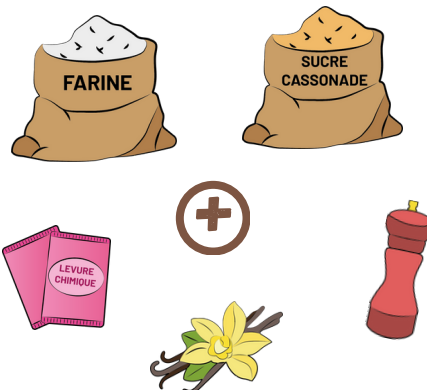
PALETS BRETONS



Clique [ici](#) ou flash moi
pour retrouver la recette
en vidéo

1.

Mélanger ensemble les ingrédients secs :
**250g de farine, 80g de sucre canne, 16g
de sucre vanillé, 2,5g de levure
chimique et 3,75g de sel**



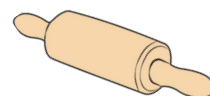
2.

Verser **150g d'huile de coco fondue**
et mélanger pour former une pâte
homogène



3.

Étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur
1cm de hauteur



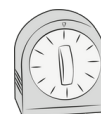
4.

Découper à l'emporte pièce puis laisser reposer au
réfrigérateur 15 min.

Placer les palets sur une plaque dans un cercle ou
dans des moules pour éviter qu'ils ne s'étalent à la
cuisson



15 MIN

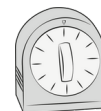
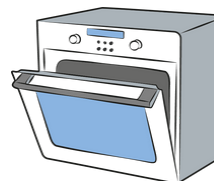


5.

Enfourner 15 min à **180°C** (à adapter en fonction
du four). Les palets doivent être dorés, sinon
prolonger la cuisson de quelques minutes

180°C

15 MIN



Si vous sentez votre pâte trop molle ou collante en mettant les palets
sur plaque : laissez la reposer 15 min supplémentaires au réfrigérateur