

Petits gâteaux allongés de Marion

Ingrédients: pour environ 130 gâteaux

2 oeufs entiers

250g de sucre

250g de beurre

2 sachets de sucre vanillé

4c à soupe de crème

1 sachet de levure

600g de farine

un peu de sucre cristallisé sur une assiette

Bien travailler les œufs entiers et le sucre pour obtenir un mélange blanchâtre,

Ajouter à la préparation la crème, le beurre fondu, le sucre vanillé, la levure et la farine pour obtenir une pâte grasse et collante,

Laisser reposer la pâte pendant une bonne heure,

Préchauffer le four à environ 200 degrés

Former une boule de la grosseur d'une grosse noix puis faire la forme d'un croissant miniature

Paner le petit gâteau de sucre cristallisé

Déposer les petits gâteaux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner

Cuire environ 15 minutes

Retirer du four quand les gâteaux commencent à dorer,

Ils deviennent craquants en refroidissant et doivent rester moelleux à l'intérieur,

Voilà les petits amis, Régalez vous bien, Bises et à la prochaine,