

Pâte à craquelin |

Recette pour 12 Tapas



Description

Pâte croquante sous la dent.

L'astuce du chef

Donne une finition régulière à vos réalisations en pâte à choux.

Ingrédients

Craquelin

- 100 Gr Beurre
- 125 Gr Sucre
- 125 Gr Farine

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Craquelin

Dans le batteur, avec la feuille (c'est la partie que l'on accroche au batteur), travaillez le beurre et le sucre puis ajoutez la farine. Mélangez jusqu'à un mélange homogène. Étalez-la sur une plaque à pâtisserie avec un papier cuisson pour avoir une épaisseur d'environ 2 mm, réservez-la au frigo ou congélation, environ 1 heure.

Détaillez ensuite avec un emporte pièce rond à la taille de vos gros choux uniquement. Déposez le disque sur chaque choux avant de les cuire.

Bon appétit!