

TUILES À LA CITRONNELLE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de citronnelle 450g

INGRÉDIENTS

800
g



- 200 g de beurre fondu
- 200 g de blanc d'œuf
- 200 g de farine
- 200 g de sucre glace
- 100 g de purée de citronnelle Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre avec la citronnelle et laisser infuser. Laisser refroidir un peu. Mélanger tous les ingrédients avec en dernier la farine et laisser reposer. Préchauffer le four à 165 degrés et étaler la pâte sur un tapis en silicone avec le moule souhaité et une palette. Faire dorer les petits gâteaux 6 à 7 minutes.