Milanais

Recette de V-ZUG SA



Préparation	1 h
Temps de repos	2 h 30 min
Temps de cuisson	6 min
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

250 g de beurre

250 g de sucre

2 œufs

1 pincée de sel

1 citron

500 g de farine

Laver le citron et râper le zeste. Battre le beurre jusqu'à ce que des petites pointes se forment. Ajouter le sucre et battre le tout jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ajouter les œufs progressivement et mélanger. Ajouter d'abord le zeste de citron et le sel, puis la farine. Envelopper la pâte dans un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

2 jaunes d'œufs, pour badigeonner

Abaisser la pâte jusqu'à une épaisseur de 8 à 10 mm et lui donner du relief avec un rouleau à pâtisserie à rainures. Découper les milanais à l'emporte-pièce, les enduire de jaune d'œuf et les mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Chaleur voûte et sole

Enfourner les plaques à gâteaux, l'une après l'autre, dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Chaleur voûte et sole 200 °C pendant 6 min

Accessoires

2 plaques à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019