

INGREDIENTS (pour une douzaine de cornuelles)

- 500 g de farine
- 200 g de sucre
- 200 g de beurre ramolli
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs entiers
- 1 jaune pour la dorure avec une cuillère à soupe de lait

PREPARATION

Versez le sucre dans le bol du robot et le beurre ramolli coupé en petits dés. Ajoutez les œufs et commencez à pétrir sur petite vitesse. Versez la farine et la levure et enfin la pincée de sel (ne pas la faire toucher la levure). Continuez à pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène, qui se détache du batteur.

Roulez la pâte en boule, farinez-la légèrement, puis laissez-la reposer une heure à température ambiante.

Étalez la pâte et découpez des formes de triangle. À l'aide d'un petit emporte-pièce rond, découpez un trou sur le haut de la pâte.

Mélangez le jaune d'œuf avec un peu de lait et badigeonnez la pâte à l'aide d'un pinceau.

Mettez sur une plaque allant au four et enfournez th. 7 pendant une quinzaine de minutes, le temps de dorer les biscuits.