



PÂTE SUCRÉ POUR TARTE

TEMPS DE PREPARATION: 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

INGREDIENTS

100g de beurre
végétal
75g de sucre glace
5g de sel
20g de poudre
d'amande
1 oeuf
200g de farine

PREPARATION

- 1.Couper le beurre en morceaux.
- 2.Dans un saladier ou au robot mettre le beurre, la farine, le sucre glace et mélanger.
- 3.Ajouter le sel, la poudre d'amande et l'oeuf. Bien pétrir la pâte.
- 4.Former une boule sans trop la malaxer et la filmer au frigo 2 heures.
- 5.Sortir la pâte, fariner le plan de travail et étaler la pâte.
- 6.mettre la pâte dans un moule à tarte beurré.

Enfourner selon vos recettes de tarte de mon site
www.mam-allero.fr

NOTES

cette tarte peut être précuite et congelé. Une fois décongelé la mettre au four 10 min à 170°.