

Recette de bottereaux



500 gr de farine , 100 gr de beurre mou, 150 gr de sucre, 3 oeufs, sel, 2 sachets vanillé, 1 sachet de levure, 1 petit verre de lait et surtout un petit verre soit de rhum ou d'eau de vie.

- Mélanger la farine, les sucres, le sel
- Battre les oeufs en omelette, ajouter le beurre fondu, le lait l'alcool et mélanger le tout à la farine
- Repos une nuit au frigo
- Etaler sur 2 à 3 mms d'épaisseur

Bonne dégustation