



Recette des tiancourmes

(pâtisserie)

Ingrédients pour 80 à 100 pièces:

- 1 kg de farine
- 12 oeufs
- 200 gr de beurre
- Rhum et vanille
- 40 gr de sucre
- 20 gr de levure
- 20 gr de sel
- Sucre glace

Matériel:

- Emporte-pièces

Solution:

Se travaille comme une pâte briochée. Tout mélanger les ingrédients sauf le sucre glace.

Étendre très fin, et découper à l'emporte-pièce. Les fendre et les nouer. Passer à la friture à 150 degrés. Saupoudrer de sucre glace.