

Recette des Navettes

Ingrédients : 750 gr de farine, 375 gr de sucre, 70 gr de beurre ramolli et 3 ou 4 œufs.

Recette :

- Mélanger œufs, sucre et beurre.
- Ajouter la farine petit à petit.
- Faire des boudins de 1.5 cm de diamètre sur 2 cm de long.
- Pincer les extrémités et faire une légère entaille sur le dessus dans la longueur.
- Disposer sur la plaque et laisser reposer 3 heures au frigo.
- Cuire au four à 200 degrés pendant 14 minutes.
- Dès la sortie du four, les badigeonner avec de la fleur d'oranger 2 fois, voir 3.
- Laisser refroidir et déguster, vous pouvez les conserver dans une boîte métallique ou les amener lors d'une ballade, *miam, miam*.

Jocelyne R.