

Zo maak je Pâte sucrée / How to make Pâte sucrée



Boodschappenlijstje

90 gram zachte boter

65 gram fijne suiker

3 vrije uitloop bio-eidooiers

200 gram tarwemeel

Met dit basis-recept maak je zelf de bakjes waarvan je bijvoorbeeld fruit- of chocolade taartjes kan maken.

Zo maak je Pâte sucrée

Mix boter en suiker romig en mix dan één voor één de eidooiers er door.

Mix het meel kort door het mengsel, het deeg lijkt nu op grote kruimels

Kneed het kort met de hand, het is zo glad.

Rol het deeg in een bal en verpak het in vershoudfolie.

Leg de Pâte sucrée minstens 30 minuten in de ijskast voor gebruik.

Je kunt Pâte sucrée deeg ook goed invriezen!

Zo maak je Pâte sucrée / How to make Pâte sucrée



Shopping list

90g soft butter

65g caster sugar

3 free range organic egg yolks

200g plain flour

With this basic recipe you make the cases with which you can make fruit- or chocolate tarts, for example.

How to make Pâte sucrée

Mix the butter and sugar creamy and then mix in the egg yolks, one by one.

Mix the flour quickly into the mixture, the dough now looks like large crumbs

Knead the dough briefly by hand, will be very soon smooth.

Roll the dough into a ball and wrap it in cling film.

Place the Pâte sucrée in the refrigerator for at least 30 minutes before using.

You can also freeze Pâte sucrée dough very well!