

2 gâteaux simples

Quatre quart

Littéralement une recette de ma grand-mère :-)

J'ai appris depuis que c'était une recette bretonne reconnue.

- 4 oeufs
- 250 gr de beurre
- 250 gr de farine
- 250 gr de sucre

Tout mélanger dans un plat, mettre au four à 180C pour environ 30 minutes

Sablés

- 1 œuf
- 125 gr de sucre
- 125 gr de beurre
- 250gr de farine
- (une pincée de sel)

Tout mélanger dans un plat.

Quand on obtient une pâte dure, la pétrir à la main.

Mettre au frais sous film pendant 1 heure

Etaler au rouleau pour obtenir une dalle de 1 cm d'épaisseur sur un papier sulfurisé.

Découper les formes désirées au couteau ou à l'emporte-pièce.

Passer au four (préchauffé) à 180C pendant 15 min.