Pâte sucrée
Environ !2200 g de pâte sucrée



1. 500 g de beurre en pommade
   500 g de sucre glace
   200 g d’œufs
   1000 g de farine
   40 g d’Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

   Mélanger au batteur à l’aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l’arôme vanille. Ajouter la farine puis mélanger jusqu’à obtention d’une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.