



Sbriciolata à la pâte à tartiner

Ingredients

3 oeufs

600g de farine

110g de sucre

70g de cassonade

225g de beurre demi-sel

7g de levure chimique

de la pâte à tartiner

Étape de la recette

- Pour 8 personnes -

Préchauffer le four à 180°C

Mettre tous les ingrédients dans le bol, hormis la pâte à tartiner 20s/vitesse 4,5

Verser la moitié de la préparation dans le fond d'un moule à charnière de 24cm, éparpiller de façon à ce qu'il y en ait partout

Etaler de la pâte à tartiner à 1cm des bords sur une bonne épaisseur

Mettre le reste de la préparation toujours en éparpillant bien partout

Enfourner 25 minutes

Laisser refroidir sur une grille