Tulipes en biscuits

5 pers | 15 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 50 g de beurre
- 140 g de sucre en poudre
- 95 g de farine
- 65 ml de lait
- 2 c. à c. d'extrait de vanille
- 2 blancs d'oeufs

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, mélanger la farine tamisée, le sucre puis ajouter le lait, l'extrait de vanille, les blancs d'oeufs et enfin le beurre fondu. Mélanger.

Etape 2

Sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé, former des cercles de 14 cm environ en étalant 2 C à S. de pâte par cercle.

Etape 3

Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Etape 4

Préchauffer le four à 200 ° (thermostat 6-7) et faire cuire pendant 8 minutes.

Etape 5

Dès la sortie du four disposer les biscuits dans des bols pour leur donner leur forme et laisser refroidir.

Etape 6

Garnir de glace et de fruits frais de saison.