

## **Boudoirs aux granulés de caramel**

### Ingrédients

150 gr de farine

130 gr de sucre

1 cc de levure chimique

3 oeufs

110 gr de beurre fondu

40 gr de granulés de caramel

Mélanger la farine, le sucre et la levure

Ajouter les oeufs

Incorporer le beurre

Ajouter les granulés de caramel

Répartir la pâte dans les empreintes boudoirs

Cuire four chaud 180° entre 15 et 20 mn

Laisser refroidir avant de démouler



<http://atablecheznatt.canalblog.com>