Befanini

Les befanini sont des petits sablés traditionnels servis en Italie le jour de l’Épiphanie.

Ingrédients	Ustensiles
• 500 g de farine • 200 g de beurre • 200 g de sucre • 50 ml de lait • 5 œufs + 1 jaune • 1/2 sachet de levure • perles de sucre multicolores	• une cuillère • un couteau • un fouet • une balance • un rouleau à pâtisserie • 2 saladiers • un pinceau
1 – Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.	2 – Ajouter le beurre mou, la farine, le lait et la levure.
3 – Mélanger tous les ingrédients. Pétrir la pâte.	4 – Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant une heure.
5 – Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie.	6 – Découper avec des emporte-pièces.
7 – Badigeonner les gâteaux avec du jaune d’œuf. Saupoudrer de perles de sucre.	8 – Faire cuire 15 minutes à 180°.