

Les recettes à l'alsacienne par le domaine Gloeckler-Brenner

- Bredele-

Four : 170°C

Durée de cuisson : 15 min

125 gr de sucre

1 œuf entier + 1 jaune

50 gr de beurre

50 gr de chocolat noir pâtissier

50 gr de noix concassés

200 gr de farine de noix

Gloeckler-Brenner

1 c. à café de levure chimique

- 1) Faire ramollir le beurre puis râper le chocolat.
- 2) A l'aide d'un batteur, mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
- 3) Ajouter le beurre, le chocolat et les noix.
- 4) Bien mélanger puis incorporer la farine de noix ainsi que la levure.
- 5) Faire des petits tas sur une plaque ou remplir des petits moules individuels.
- 6) Enfourner 15 min à 170°C.

*Imaginé par
Mamie Yvonne*

