

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

- Bredeles aux noix -

Four : 160°C

Durée de cuisson : 20 min

200 gr de farine blanche tamisée

120 gr de beurre mou coupé en dés

2 c. à café de levure chimique

3 c. à soupe de lait

75 gr farine de noix Gloeckler-Brenner

1 zeste de citron non traité

100 gr sucre semoule

1 sachet de sucre vanillé

Pour faire dorer :

1 c. à soupe de cannelle

1 jaune d'œuf et 1 c. à café d'eau chaude

- 1) Dans un saladier, tamiser la farine, rajouter la levure chimique et la farine de noix. Mélanger le tout.
- 2) Incorporer le sucre, le sucre vanillé, les épices, le zeste de citron puis le lait et le beurre mou (mais pas liquide).
- 3) Pétrir rapidement jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. (Si elle est collante la mettre au réfrigérateur un certain temps.)
- 4) Abaisser-là sur une épaisseur de 5mm et découpez-la à l'emporte-pièce.
- 5) Disposer les petits bredeles sur un papier de cuisson posé sur une plaque à trous et dorer le dessus au jaune d'oeuf.
- 6) Enfourner 20 min à 160°C.

Imaginé par
Marie-Ange

