

Bredele aux noix



Bredele aux Noix © [Alsannuaire](#)

Ingrédients :

250 g de farine
125 g de sucre
65 g de beurre
50 g de noix moulue
1/2 paquet de sucre vanillé
1/2 paquet de levure chimique
1 oeuf

Préparation :

- Bien battre le beurre, le sucre, l'œuf, le sucre vanillé et la levure chimique.
- Ajouter la farine.
- Laisser reposer 3 heures au frais.
- Abaisser la pâte au rouleau et faire des formes avec un emporte pièces, les badigeonner avec du jaune d'œuf, le mettre au four 10 minutes sur 150° à 180° environ.



Bredele aux Noix © [Alsannuaire](#)