

# Brunsli



Brunsli © [Alsannuaire](#)

## Ingrédients :

1000 g de sucre  
300 g de blancs d'œufs  
1000 g d'amandes brutes râpées fines  
15 g cannelle  
200 g de cacao pure pâte ou en poudre  
60 g eau.

## Préparation :

- Chauffer à environ 40° le sucre glace et les blancs d'œufs.
- Ajouter les amandes, la cannelle et le cacao délayer et laisser reposer dans le réfrigérateur.
- Ensuite, abaisser à 10 mm et saupoudrer de sucre.
- Marquer avec le rouleau cannelé et découper à l'emporte pièce.
- Déposer sur une plaque graissée et laisser sécher.
- Cuire rapidement à feu très chaud.



Brunsli © [Alsannuaire](#)