

BUTTERBREDELE



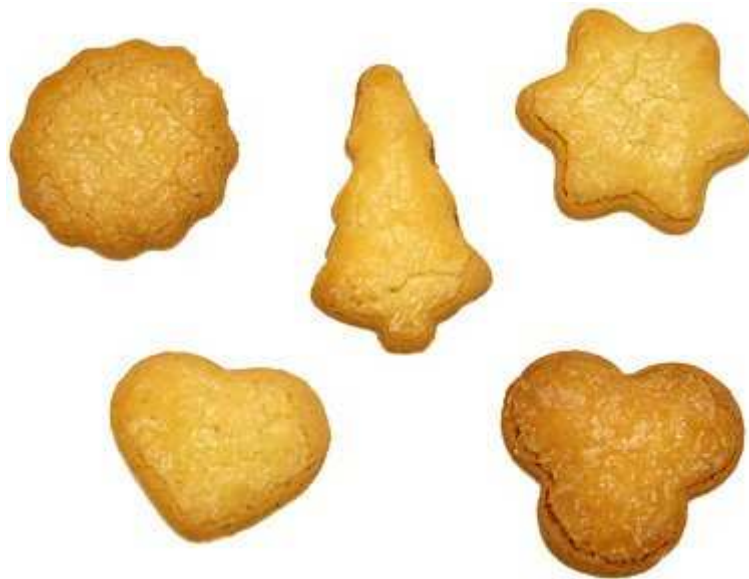
Butterbredele © [Alsannuaire](#)

Ingrédients :

250g de beurre
315g de sucre
2 oeufs entiers
4g de poudre à lever
625g de farine.

Préparation :

- Tamisez la farine, dressez-la en fontaine. Malaxez le beurre, ajoutez le sucre et les oeufs. Mélangez bien le tout avant de le disposer au milieu de la fontaine de farine.
- Pétrissez la masse pour obtenir une pâte bien homogène, de consistance assez ferme. Laissez reposer pendant une nuit au frais. Etalez cette pâte au rouleau sur 3mm d'épaisseur. Découpez avec des formes en emporte pièces et faites cuire à feu moyen pendant 10 à 15 mn.
- Vous pouvez donner à vos petits gâteaux un air doré en les badigeonnant au pinceau avec du jaune d'oeuf battu.



Butterbredele © [Alsannuaire](#)