

SCHWOWEBREDELE



Schwowebredela © [Alsannuaire](#)

Ingrédients :

250g de beurre ramolli
250g de sucre
3 œufs entiers
20g de cannelle
200g d'amandes hachées
500g de farine
zeste de citron + un peu de jus
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel.

Préparation :

- Pétrissez ensemble le beurre et la farine, puis ajoutez les œufs entiers, les amandes, la cannelle et le sucre. Faire une pâte très homogène, laissez-la reposer une nuit entière.
- Etalez-la le lendemain en une couche de 0,5 cm d'épaisseur.
- Découpez en forme de cœur et de trèfle, dorez à l'œuf battu.
- Mettez sur une plaque beurrée et farinée. Faites cuire 12 mn à four chaud.



Schwowebredela © [Alsannuaire](#)