

SPRITZBREDELE



Ingrédients :

250g de beurre ramolli
250g de sucre
5 jaunes d'oeufs
500g de farine.

Spritzbredele © [Alsannuaire](#)

Préparation :

- Mélangez bien le sucre, le beurre et les oeufs pendant 1/4 d'heure. Ajoutez ensuite la farine. Déposez les petits gâteaux à l'aide d'une poche à pâtisseries avec une douille étoile sur une plaque beurrée en leur donnant la forme d'un S, O ou un petit bâton.
- Faites cuire à four chaud pendant environ 20mn en surveillant bien la cuisson. Evitez de les faire trop brunir, ils seraient trop cuits.



Spritzbredele © [Alsannuaire](#)