



## Bredele d'Alsace

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 10 personnes

### Ingrédients

- 500 g de farine T65 ou T100 bio ou de la farine tous usages sans gluten bio
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 150 g de poudre d'amande ou de farine de châtaigne bio
- 2 œufs
- 10 g de cannelle

1. Mélangez la farine, le sucre et la poudre d'amande.
2. Incorporez le beurre (coupés en dés) et mélangez.
3. Incorporez les œufs et mélangez. Ajoutez la cannelle.
4. Divisez la pâte en petits pâtons de 250 g, mettez sous film et laissez reposer au frigidaire (jusqu'à 24h)
5. Avec les mains malaxez chaque pâton afin d'assouplir la pâte.
6. Étalez sur environ 7 mm d'épaisseur et formez les biscuits avec un emporte-pièce. Badigeonnez de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
7. Cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 13 min.

### **Astuces**

Si vous n'aimez pas la cannelle, vous pouvez la remplacer par de la vanille. Une fois les Bredele cuits, décorez-les selon vos envies.

Cette recette se réalise avec des produits Mon Fournil, disponible au rayon farines en GMS.