

Recette des Bredalas d'Alsace

Ingrédients

- 250 g de farine + ½ sachet de levure
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 125 g de noix concassées (ou poudre de noisettes ou d'amandes)
- 1 œuf
- ½ cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de kirsch

Malaxez la farine, le beurre mou, la levure et une pincée de sel.

Ajoutez l'œuf entier et le kirsch. Puis les poudres de noix, noisettes ou amandes, la cannelle et le sucre.

Re-malaxez. Lorsque la pâte est homogène et malléable à souhait, partagez-la en deux boules.

Posez-les sur du papier sulfurisé et abaissez-les avec un rouleau à pâtisserie. Obtenez une pâte plate d'environ 3 mm d'épaisseur.

Découpez des formes avec des emporte-pièces.

Posez les Bredalas sur une plaque et glissez-les au four déjà chaud thermostat 6. Sortez-les quand ils ont une belle couleur. Entre 8 et 15 minutes.

Laissez-les refroidir quelques instants.