

Atelier / Les bredele de Max

Cuisine, pâtisserie – Faire des bredele en suivant la recette du livre

Les Butter Bredele à la cannelle



Pour environ 60 pièces

La pâte sablée :

250g de farine
75g de sucre en poudre
75g de cassonade
125g de beurre ramolli
50g de poudre d'amande
1 œuf entier
2 jaunes d'œuf
2 cuillères à café de cannelle
1 pincée de sel

La dorure :

1 jaune d'œuf
2 cuillères à soupe de lait

- Travailler le beurre ramolli avec le sucre en poudre, le sucre cassonade et la poudre d'amande.
- Ajouter les œufs (1 œuf entier + 2 jaunes) et la pincée de sel.
- Ajouter peu à peu la farine et la cannelle et mélanger avec une spatule (ou à la feuille du robot) jusqu'à ce que la pâte se ramasse en boule (elle sera un peu collante).
- Filmer la pâte et laisser reposer au frais pendant 1h au minimum (une nuit idéalement).
- Lorsque la pâte a durci, la sortir du réfrigérateur et l'étaler au rouleau sur une surface bien farinée (5 mm d'épaisseur).
- Détailler à l'aide de vos emporte pièces des biscuits et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Mélanger le jaune d'œuf de la dorure avec le lait, et venir badigeonner chaque biscuit à l'aide d'un pinceau.
- Enfourner pendant 10 minutes environ dans un four préchauffé à 160°C. Ils doivent avoir une jolie coloration dorée.

Les Butter Bredele pourront être décorés par des petites mains avec du chocolat, de la glace royale colorée, des vermicelles.