

Schwowebredele

Ingrédients:

125 gr de beurre à température ambiante

125gr de sucre semoule

1 œuf

Le zeste râpé d'1/2 orange

250 gr de farine

1 cuillère à café rase de cannelle en poudre

75 gr d'amandes finement hachées

3 gr de sel

1 paquet de levure chimique

1 jaune d'œuf et 1 cuillère à café de café, pour la dorure

Battez le beurre et le sucre en mousse.

Ajoutez l'œuf, puis le zeste d'orange râpé en continuant de battre.

Incorporez les amandes hachées.

Enfin ajoutez la farine, la levure, la cannelle et le sel tamisés ensemble.

Roulez la pâte en boule et laissez reposer au moins trois heures au réfrigérateur.

Étalez votre pâte sur une épaisseur de 5 mm et découpez les Schwowebredeles à l'aide d'emporte-pièces au motif de Noël.

Déposez les sur une plaque de cuisson et dorez les avec le jaune d'œuf mélangé au café.

Faire cuire à four moyen à 180C° environ 12 minutes.

*Bonne dégustation et surtout un très bon
Noël à vous tous !*

