



Butterbredele

Ingrédients:

250 gr de beurre à température ambiante

250 gr de sucre semoule

4 jaunes d'œufs

500 gr de farine

1 jaune d'œuf, 2 cuillères à café de lait et une pincée de sucre semoule ,pour la dorure

Battre le beurre et le sucre en mousse.

Ajoutez les jaunes un par un tout en continuant de battre.

Incorporez la farine tamisée avec une cuillère en bois.

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 Butterbredeles à l'aide d'emporte-pièces au motif de Noël.

Disposez les Butterbredeles sur une plaque et badigeonnez-les avec le mélange jaune d'œuf/lait/sucre.

Cuire les Butterbredeles à four moyen à 180C° environ 10 à 15 minutes.

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

