

# Bredele d'Alsace

## Ingrédients pour les biscuits

- 500 g de farine
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 8 jaunes d'œufs

## Ingrédients pour les finitions

Pour dorer les biscuits :

- 1 jaune d'œuf

Pour le glaçage :

- 120 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 1 c.à.c de jus de citron



### Étape 1 :

Sortez le beurre à l'avance afin qu'il soit bien mou.

### Étape 2 :

Travaillez le beurre ramolli avec la farine et le sucre puis ajoutez les jaunes d'œufs. Mélangez bien.

Puis laissez reposer la pâte pendant 2h.

### Étape 3 :

Étalez la pâte sur 2-3 mm d'épaisseur et découpez les formes avec un emporte-pièce.

### Étape 4 :

Badigeonnez les biscuits avec le jaune d'œuf, faites les cuire les sur une plaque beurrée, four à 180° pendant 10 minutes.

### Étape 5 :

Une fois refroidis, les Bredele peuvent être glacés avec le sucre glace délayé dans le blanc d'œuf, 1 cuillère à café de jus de citron et 1 cuillère d'eau chaude.

*Les Bredele se conservent 2 à 3 semaines dans une boîte en fer.*

