

## Butterbredele typiquement alsaciens

C'est une recette très simple à réaliser seul ou avec les enfants. Elle me vient, non pas de ma grand-mère...mais d'Elisabeth, la maîtresse de ma fille de 4 ans et demi. Un grand merci à elle si elle me lit.

Nous en avons fait hier en classe et non seulement ils étaient délicieux mais en plus, je me suis éclatée à les faire avec ma mini crotte et ses camarades de classe.

Voilà une bonne manière de passer du temps avec nos puces ! Ludique et délicieux...Que demande le peuple ?

Alors à vos fourneaux ! Essayez ! Vous m'en direz des nouvelles...

### Ingrédients :

- 500g de farine
- 250g de sucre
- 250g de beurre ramolli
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- $\frac{1}{2}$  sachet de levure chimique
- une pincée de sel
- 2 jaunes d'œuf pour faire briller

### Préparation :

1. Préchauffer votre four à 200-220°, Th 6-7.
2. Versez la farine, la levure, le sel et les sucres dans un récipient et mélangez.
3. Ajoutez les œufs en entier sans mélanger.
4. Coupez le beurre ramolli en petits cubes et ajoutez-les à la préparation.
5. Froissez la préparation entre vos doigts pour en faire comme des miettes.

6. Formez une boule de pâte. Il n'y a pas besoin de laisser reposer.
7. Mettez un peu de farine sur votre plan de travail et étalez la pâte.
8. Faites des formes à l'emporte pièces jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.
9. Avec un pinceau, badigeonnez le jaune d'œuf sur les bredele et mettez au four pour 10mn environ. Vérifiez la cuisson, les butterbredele doivent être dorés (voir photo ci-dessus).

Variantes :

\* On peut rajouter 1 ou 2 cc de cannelle, c'est délicieux !

\* Pour ceux et celles qui n'ont pas peur de manger bien sucré, on peut remplacer l'œuf qu'on badigeonne par un glaçage à base de sucre et pourquoi pas de colorant alimentaire...

Pour cela : il faut 1 blanc d'œuf non battu, quelques gouttes de citron (pour faire briller) 200-250g de sucre glace et quelques gouttes de colorant alimentaire pour finir. Mélangez le tout et badigeonnez les bredele.