

Butterbredle (petits gâteaux) origine Alsace

500g farine

250g sucre

250g beurre

8 jaunes d'oeuf (+ 1 jaune et eau pour dorer)

Mélanger avec les doigts farine , sucre , beurre ramolli , jaunes d'oeuf battus .

Faire une boule de pâte . Laisser reposer au moins deux heures au frigo.

Après le temps pour la pâte de s'assouplir , faire une abaisse de 4mn . Découper avec emporte-pièces.

Cuire environ 10 mn à four modéré (180°)