



SCHWOWEBREDELE

PROPRIÉTÉS INDICATIONS

CE SONT LES BREDELE PRÉFÉRÉ DES ALSACIENS. POUR LES "FRANÇAIS DE L'INTÉRIEUR", CE SONT LES PETITS GÂTEAUX DES SOUABES QUI TROUVE LEUR ORIGINE DE L'AUTRE CÔTÉ DU RHIN. EN 1848, ON FAIT MENTION POUR LA PREMIÈRE FOIS DE PAIN DES SOUABE, FORT CROQUANT, FORT BIEN ASSAISONÉ.



INGRÉDIENTS

- 270G DE BEURRE RAMOLLI
- 250G DE SUCRE
- 2 ŒUFS ENTIERS
- 20G DE CANELLE
- 150G D'AMANDES HACHÉES
- 500G DE FARINE
- 1 ZESTE DE CITRON

PRÉPARATION

- PÉTRISSEZ ENSEMBLE LE BEURRE ET LA FARINE
- PUIS AJOUTEZ LES ŒUFS ENTIERS, LA CANELLE ET LE SUCRE
- FAITES UNE PÂTE TRÈS HOMOGENÈ
- LAISSER LA REPOSER UNE NUIT ENTIÈRE ÉTALEZ LA LE LENDEMAIN EN UNE COUCHE DE 1,5CM D'ÉPAISSEUR
- DÉCOUPEZ EN FORME DE CŒUR, D'ÉTOILE, DE TRÈLE...ETC
- DOREZ À L'ŒUF BATTU
- METTEZ SUR UNE PLAQUE BEURRÉE
- FAITES CUIRE 12 MIN À FOUR CHAUD
-



APPLICATION UTILISATION