



SPRITZBREDLE

PROPRIÉTÉS INDICATIONS

LES " SPRITZBREDELE "
CES PETITS GÂTEAUX DE NOËL
ALSACIENS TRADITIONNELS FONT
CHAQUE ANNÉE LE BONHEUR DES
PETITS ET DES GRANDS GOURMANDS.



INGRÉDIENTS

- 250G DE BEURRE
- 250G DE SUCRE
- 5 JAUNES D'ŒUFS
- 500G DE FARINE

PRÉPARATION

- MÉLANGEZ BIEN LE BEURRE, LE SUCRE ET LES ŒUFS PENDANT 1/4 D'HEURE
- AJOUTEZ ENSUITE LA FARINE.
- DÉPOSEZ LES PETITS GÂTEAUX SUR UNE PLAQUE BEURRÉE EN LEUR DONNANT UNE FORME DE « S » OU DE « I »
- FAITES CUIRE À FOUR CHAUD (THERMOSTAT 6 OU 7) PENDANT ENV 20 MIN EN SURVEILLANT BIEN LA CUISSON
- RETIRER DU FOUR DES QUE LA COLORATION VOUS PLAÎT.
- ATTENTION ÇA « CRAME» RAPIDEMENT

APPLICATION UTILISATION

MISE EN GARDE :