

Schwowebredele

petits biscuits aux parfums d'Alsace

Ingrédients (40 pièces)

- 200g de farine
- 75g de beurre
- 1 œuf
- 125g de sucre
- 1 à 2 cc de cannelle
- 1 cc d'épices pour pain d'épices
- 60g poudre d'amande ou noisettes
- 1 sachet de sucre vanillé 2g
- 1 sachet de levure chimique 4g
- ½ citron (jus et zeste)
- Badigeon :
- 1 c à c de lait + 3 jaunes d'œufs

Préchauffer votre four à 180°C.

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier.

Étaler assez fine la pâte obtenue puis la laisser reposer 1 heure.

Découper à l'emporte-pièce (Différentes formes).

Les disposer sur une plaque allant au four.

Mélanger le lait avec les jaunes d'œufs et badigeonner le dessus de chaque biscuit.

Enfourner pendant 10 minutes à 180-200°C.

