

Les Bredle de la Tante Lusel

Ingrédients :

- 270 g de beurre amolli
- 250 g de sucre
- 2 œufs entiers
- 20 g de cannelle
- 150 g d'amandes hachées (en poudre)
- 500 g de farine

Facultatif : zeste citron

Préparation :

Pétrissez ensemble beurre et la farine, puis ajoutez les œufs entiers, les amandes, la cannelle et le sucre.

Faites une pâte très homogène, laissez reposer une nuit entière.

Étalez le lendemain sur un plan de travail fariné en une couche de 1 cm, voir moins.

Dorez au jaune d'œuf avec un pinceau.

Cuisson :

Faites cuire douze minutes à four chaud (180 degrés, thermostat 5, 6 ou 7).