

Petits Beurre ou Butterbredele avec glaçage

Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 250 gr de beurre
- 250 gr de sucre
- 8 jaunes d'œufs

Préparation :

- Travailler le beurre mou avec la farine et le sucre et rajouter les jaunes d'œufs,
- Laisser reposer la pâte au frais,
- Étaler sur 2-3 mm d'épaisseur,
- Découper les formes a l'emporte pièce,
- Disposer les pièces sur un tapis de cuisson ou une plaque,
- Cuire a 180° pendant 10 a 15 mn,
- Glacer avec un mélange de sucre glace et un peu d'eau,
- Laisser sécher avant de mettre en boîte

