

Les bonnes recettes de la vallée de Kaysersberg

Les petits fours à la cannelle (*bredalas* de Noël)

500 g de farine

250 g de sucre roux

125 g de poudre d'amandes ou de noix

75 g de beurre

7g de levure

3 œufs

1 cuillère à soupe de cannelle

¼ de cuillère à café de poudre de clous de girofle

¼ de cuillère à café de poudre de cardamome

Mélanger les œufs, le sucre, les amandes (ou les noix), la levure, les épices, le beurre ramolli, puis ajouter la farine.

Pétrir la pâte et étendre au rouleau

Découper à l'emporte - pièces (étoiles ou sapins)

Cuire entre 12 et 15 mn sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson à 180°.

Vous pourrez les conserver dans une boîte métallique hermétiquement fermée durant un bon mois.
Et sachez-le vous pouvez les déguster sans modération...