Vallée de Kaysersberg
L'Alsace essentielle

BUTTERBREDALAS (PETITS GÂTEAUX DE NOËL)

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 4 **Temps de préparation : 20 min** **Temps de cuisson : 10 minutes**

INGREDIENTS

- ***250 g de farine***
- ***125 g de beurre tempéré***
- ***125 g de sucre***
- ***4 jaunes d'oeufs***
- ***1 sachet de sucre vanillé***
- ***1 pincée de sel***

Ingrédients pour la dorure :

- ***1 jaune d'oeuf***
- ***un peu de lait***

LES ÉTAPES

- Mélangez le sucre, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs, le beurre ramolli et la farine avec une pincée de sel jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant 2 heures.
- Étalez la pâte sur une épaisseur de 3 à 4 mm, puis découpez des formes à l'aide d'emporte-pièces.
- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Badigeonnez les biscuits de votre mélange pour la dorure, puis disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Enfournez et laissez cuire environ 10 minutes en chaleur tournante (ou entre 8 et 12 minutes selon votre four). Les biscuits sont prêts dès que leurs bords commencent tout juste à dorer.

NOTRE SUGGESTION

Pour accompagner la dégustation de vos butterbredalas, nous vous conseillons un Gewurztraminer d'Alsace qui exhalera les arômes de ces petits biscuits traditionnels de Noël.