

# Brédélé alsacien

*Cuisson : 8 minutes à 200 °c*

## **Ingrédients** (pour environ 40 biscuits)

250 g. de farine

100 g. de beurre ramolli

125 g. de sucre

50 g. de poudre d'amandes ou de poudre de noisettes

1 œuf

1 sachet de levure

Une pincée de sel

Epices au choix : cannelle, vanille ...

Mélanger la farine, la levure, le sucre, la poudre d'amandes, les épices

Incorporer le beurre bien ramolli puis l'œuf et travailler à la cuillère puis à la main comme une pâte à tarte.

Etaler sur une plaque farinée (ou recouverte de papier sulfurisé) et découper les biscuits

Installer les sur une plaque à four sur un papier de cuisson

Enfourner et laisser cuire 8 à 10 minutes