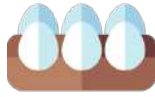


INGRÉDIENTS:



500 g

2 + 2 jaunes



250 g (roux)

250 g

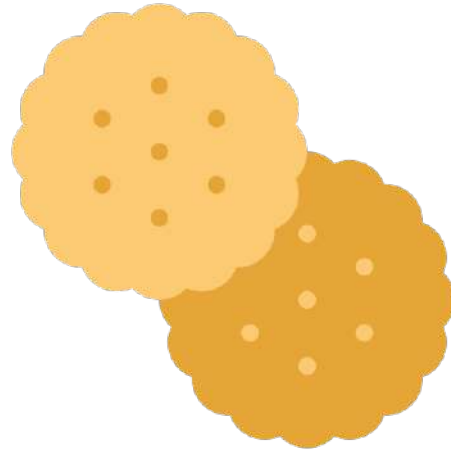


1 cac

4 cac



BREDELE ALSACIENS



Recette pour 80 biscuits environ

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Température: 180° (Thermostat 6)

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°.

Battez le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez les œufs puis la cannelle et le sel. Incorporez la farine et mélangez soigneusement.

Roulez la pâte en boule, l'aplatir au rouleau et découpez à l'emporte pièces. Posez sur une plaque couverte de papier sulfurisé.

Dorez avec le jaune d'œuf.

Enfournez 15 minutes et vérifiez la cuisson afin que les sablés ne durcissent pas.

Lorsque les biscuits sont froids, décorez avec les stylos de glaçage.