

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Spritzbredle de Christophe Felder



Voici sa recette

Pour environ 50 pièces

125 g de beurre mou
125 g de sucre semoule
1 œuf entier
25 g de poudre d'amandes
250 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
1 pincée de cannelle en poudre

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier **ou au Thermomix**, mélangez le beurre en pommade avec le sucre semoule et l'œuf. Le tout doit être de consistance assez molle. Ajoutez la poudre d'amandes et mélangez, puis versez la farine, la levure et la cannelle, et remuez afin d'obtenir une pâte.

Beurrez et farinez une plaque à pâtisserie.

Remplissez de pâte une poche à douille cannelée et déposez de petits boudins de 6 à 7 cm sur la plaque. Torsadez légèrement les boudins avec les doigts.

Faites cuire de 10 à 15 min au four.

Remarque : Ils peuvent se garder plusieurs jours dans une boîte métallique.