

Butterbredele



Pour 32 biscuits

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 50 g de poudre d'amandes
- 125 g de beurre tempéré
- 1 œuf + 2 jaunes
- 1 c à café de cannelle
- 1 c à café de gingembre
- 1 jaune d'œuf (dorure)

Dans le bol du robot, versez la farine, la poudre d'amandes et le sucre. Parfumez avec la cannelle et le gingembre. *Vous pouvez les remplacer par de la vanille, de l'anis ou des zestes d'agrumes.*

Ajoutez l'œuf et les 2 jaunes et le beurre mou.

Pétrissez la pâte rapidement avec le crochet, pas plus de 30 secondes. *La pâte doit former une boule. Au final, j'ai pétri à la main.*

Placez la pâte au réfrigérateur 30 à 40 minutes pour la raffermir.

Abaissez la pâte au rouleau entre 2 feuilles de papier sulfurisé et 2 barquettes afin d'avoir une épaisseur uniforme partout de 5 mm. *Pour cette étape, j'ai partagé la pâte en 2 parties, c'est plus facile de gérer la pâte qui est très friable.*

Replacez les 2 portions de pâte au réfrigérateur environ 30 minutes pour pouvoir la découper facilement.

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Découpez des formes avec un emporte-pièce. *Vous pouvez aussi prendre un verre.*

Placez les portions sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou une toile Silpat.

Dorez avec le jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau ou de lait.

Glissez au four pour 15 minutes voir plus ou moins. *Cela peut se jouer à une ou deux minutes en fonction de votre four.*

Laissez refroidir sur une grille.

Conservez les biscuits dans une boîte métallique pour garder leur croustillant.

Vous pourrez les conserver facilement 3 semaines avec un petit morceau de sucre dans la boîte.