



Bredeala ou butterdredler

Ingrédients à température ambiante

500 gr de farine

250 gr de sucre

250 gr de beurre

3 oeufs

1 paquet de levure chimique

1 paquet de sucre vanillé

le zeste d'une orange, clémentine ou **citron**

déco selon vos envies pour ma part

pépites de chocolat

amandes effilées

sucre en grains

Mélanger la farine et la levure puis tamiser y ajouter les sucres, le zeste, le beurre coupé en petits morceaux et les oeufs

Bien mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène

Former une boule, couvrir d'un film alimentaire et mettre au frais plusieurs heures

Fariner le plan de travail et y étaler la pâte

A l'aide d'un emporte-pièce de votre choix découper la pâte

Mettre au fur et à mesure les formes sur une toile silpat ou du papier sulfurisé

~~Badigeonner d'un jaune d'oeuf puis parsemer la déco~~

Cuire four chaud 210° une dizaine de minutes

Laisser refroidir avant de décoller les bredela