

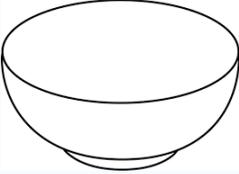
Les bredele

Petits sablés au beurre à partager

Les ingrédients pour 60 pièces

FARINE	SUCRE ROUX	BEURRE	JAUNES D'OEUFS
			
500 g	250 g	250 g	4 JAUNES

Les ustensiles

SALADIER	GROSSE CUILLE	ROULEAU À PÂTISSERIE	EMPORTE-PIÈCES	UNE PLAQUE POUR LE FOUR
				

Le déroulement

Creuser une fontaine dans la farine.
Y verser le sucre, 4 jaunes d'œufs.

Sabler le mélange avant d'ajouter le beurre coupé en petits morceaux et pétrir rapidement pour obtenir une pâte homogène.



Laisser reposer au frais minimum 2 heures.

Fariner le plan de travail et étaler la pâte (3-4 mm d'épaisseur).



Découper des formes à l'emporte-pièce.

Les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson (on peut dorer à l'œuf).

Faire cuire à four moyen (160°C, thermostat 5-6) pendant 6 à 8 min en fonction du four : ils doivent avoir pris une belle couleur dorée.

