

Dans ma boîte à bredle... spritz ou spritzbredle



“ J’adore cette recette avec un embout spécial plus fin que la traditionnelle étoile. Vous pouvez les confectionner avec 750 g de farine ou comme indiqué dans cette recette, avec 500 g de farine et 250 g de poudre d’amandes. J’avoue préférer de loin la deuxième option. ”

Les Ingrédients :

Pour environ 1,5 kg de bredle...

- 500 g de farine de type T55
- 250 g de beurre (soit 125 g de doux et 125 g de demi-sel)
- 250 g de poudre d'[amandes](#)
- 250 g de sucre de canne blond
- 30 g de sucre vanillé
- 2 œufs + 1 jaune
- 5 à 6 g de levure chimique

Les Étapes :

Mélangez au robot, la farine, la poudre d’amandes, la levure, les œufs, le jaune d’œuf et les sucres. Ajoutez le beurre coupé en petits cubes. Pétrissez jusqu’à ce que le mélange devienne homogène. Formez une boule. Réservez au frais pendant au moins 12 heures.

A l’aide d’un hachoir à viande muni d’un embout spécial pour spritz, formez des bâtonnets de 5 cm de long, des ronds ou des ‘S’. Déposez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson chemisée d’une feuille de papier cuisson.

Enfournez 10 minutes dans un four préchauffé à 170-180°C. Ils doivent rester d’une couleur claire au centre et être dorés sur les arêtes.

Une fois refroidis, déposez les spritzbredle dans une boîte en fer blanc.

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette a été puisée dans le livre intitulé *Petits fours et Bredle d’Alsace*, écrit par Josiane Syren, aux éditions SAEP en 2009.