Dans ma boite à bredle… bâtonnets aux noisettes

“ Cette recette existe aussi en version bâtonnets aux noix. ”

Les Ingrédients :

Pour environ 800 g de bredle…

- 200 g de farine de type T55
- 100 g de beurre (soit 50 g de doux et 50 g de demi-sel)
- 250 g de poudre de noisettes
- 200 g de sucre de canne blond
- 2 œufs + 1 jaune (dorure)
- 1 c. à soupe de lait (facultatif)

Les Étapes :

Mélangez au robot, la farine et le beurre coupé en petits cubes *(pâte sablée)*. Ajoutez le sucre et la poudre de noisettes. Mélangez puis ajoutez les deux œufs. Pétrissez jusqu'à ce que le mélange devienne homogène. Formez une boule. Réservez au frais pendant au moins 1 heure.

Abaissez la pâte sur 7 mm d'épaisseur. Découpez des bâtonnets de 8 cm de long par 1,5 cm de large *(à l'aide d'une roulette à pâte)*. Déposez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson chemisée d'une feuille de papier cuisson. Dorez-les avec le jaune d'œuf battu *(je préfère ajouter un peu de lait au jaune d'œuf battu)*.

Enfournez 15 minutes dans un four préchauffé à 170-180°C.

Une fois refroidis, déposez les bâtonnets aux noisettes dans une boite en fer blanc.

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette a été puisée dans le livre intitulé Les petits gâteaux d'Alsace – S'Bredlebuech, écrit par Suzanne Roth, aux éditions La Nuée Bleue.

© Les Papilles Estomaquées… 2013