

Cooking tchou-tchou

Butter bredeles

Source : Les Foodies

Ingrédients

- * 125 g de farine
- * 1 pincée de sel
- * 1 oeuf
- * 75 g de sucre semoule
- * 75 g de beurre



Préparation

1. Faire ramollir le beurre à température ambiante, ou au four à micro-ondes à 700W pendant 15 à 30 secondes si vous êtes pressé.
2. Dans une terrine, verser la farine, ajouter la pincée de sel, l'oeuf, le sucre. Mélanger avec une fourchette. Incorporer le beurre en petits morceaux. Pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. La laisser reposer 1 heure au frais.
3. Abaisser la pâte sur une épaisseur de 2 à 3 mm et découper à l'emporte pièce des formes. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou sur une feuille en silicone.
4. Les badigeonner avec un oeuf. Personnellement je ne l'ai pas fait, et j'ai saupoudré de cassonade à la place. J'ai adoré le croustillant.
5. Cuire à 180 ° pendant 20 minutes environ selon l'épaisseur des petits gâteaux.