

Bricelets

Ingrédients

Pour 100 biscuits

1 fer à bricelets

beurre ou crème à rôtir

125 g de beurre ramolli coupé en morceaux

125 g de sucre

1 pincée de sel

2 oeufs

½ citron, zeste râpé

1 cs de kirsch (facultatif)

250 g de farine



Préparation

Préparation: 1 heure

Réfrigération: 1 heure

Prêt en 2 heures

1. Travailler le beurre en pommade. Incorporer le sucre et le sel. Ajouter les oeufs et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le zeste de citron et éventuellement le kirsch, puis la farine. Rassembler en une pâte sans pétrir. Envelopper dans du film alimentaire et placer 1 h au réfrigérateur.
2. Former des boules de pâte de la taille d'une noix, les placer dans le fer préalablement beurré et cuire jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée.

On peut remplacer le zeste de citron par du zeste d'orange et ajouter 1 sachet de sucre vanillé, 1 cc de cannelle, d'anis ou d'épices pour pain d'épice.

Laisser refroidir les bricelets sur un rouleau à pâte ou dans de petits verres à vin blanc pour leur donner une forme de tuile.

Les bricelets tout frais se conservent 1 à 2 semaines au frais et au sec. Ils supportent aussi la congélation, dans une boîte.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 25 kcal; protéines: 0 g; lipides: 1 g; glucides: 3 g.