

SCHWOWEBREDELE



Ingrédients :

- 75 g de sucre roux
- 60 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre
- 250 g de farine
- 2 œufs
- 120 g d'amandes en poudre
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1/2 jus de citron
- 1 cuillère à soupe de lait

Préparation:

- Mettre dans le bol, 65 grammes de sucre roux et 60 grammes de sucre en poudre
- Pulvériser 10 secondes à vitesse 10.
- Racler ensuite les parois du bol avec la spatule.
- A l'arrêt de la minuterie, placer le fouet.
- Ajouter 150 grammes de beurre coupés en petits morceaux
- Chauffer 2 minutes 50 secondes à 37°C/vitesse 2.
- Racler ensuite les parois du bol avec la spatule et retirer le fouet.
- Ajouter dans le bol, 250 grammes de farine, 1 œuf, 120 grammes d'amandes en poudre, ½ cuillère à café de cannelle en poudre et ½ jus de citron .
- Mélanger 1 minute à vitesse 4.
- Transvaser le contenu du bol dans un récipient.
- Malaxer avec les mains et faire une grosse boule.
- Réserver au frigo, emballé dans un film plastic pendant 60 minutes
- Préchauffer le four à 180°C
- Abaisser votre pâte (sur un plan de travail fariné) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à une épaisseur d'environ 1/2 centimètre
- Découper diverses formes à l'emporte-pièce
- Placez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.
- Ajouter 1 œuf (seulement le jaune) et 1 cuillère à soupe de lait dans un bol.
- Mélanger avec un fourchette et dorer vos schwowebredele avec un pinceau.
- Mettre dans le four pendant 12 minutes à 180°C.
- Surveillez bien la cuisson : vos Schwowebredele doivent avoir une jolie couleur dorée à leur sortie du four.

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site [COOKOMIX](http://www.cookomix.com)

THERMOMINOX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>