

7

Sapins à la cannelle



Ingrédients :

500 g. de farine
250 g. de beurre
250 g. de sucre semoule
Une pincée de sel.
Un zeste de citron
8 g. de cannelle
3 œufs entiers, plus un jaune pour dorer.

Pâte crue :	Après cuisson :	
1.250 Kg	1 kg	- 120 p.

Préparation :

Travailler la farine avec le beurre, tourner pour que le beurre soit absorbé.

Ajouter la cannelle, le sucre, le zeste, les 3 œufs.

Mélanger rapidement pour former une pâte souple.

Laisser reposer au moins 4 heures (au frais).

Confection :

Abaisser la pâte (3 mm) et découper avec votre forme favorite.

Dorer au pinceau avec un jaune d'œuf légèrement étendu avec du lait.

Cuisson :

Sur la tôle beurrée, ou mieux avec papier cuisson.

Four T° 6/7 (200 °C), environ 12 mn.

