

6

Galettes aux amandes (Mandlplätzle)



Le bredele sans moule...

Ingrédients :

300 g. de beurre
500 g. de farine
400 g. de sucre roux (cassonade)
4 jaunes d'œufs
2 cuill. à café de cannelle (5 g.)
200 g. d'amandes en poudre

Pâte crue :	Après cuisson :	
1.4 Kg	1.4 kg	- 100 p.

Préparation :

Tourner en mousse le beurre mou, avec la cassonade et les jaunes d'œufs.

Ajouter ensuite la poudre d'amandes, la cannelle puis la farine progressivement.

La pâte doit être assez ferme.

Former des boudins d'environ 4 cm de diamètre (partager la pâte en 3 parties).

Enrouler dans du papier d'aluminium et mettre au frais au moins 4 h, pour que les rouleaux soient fermes.

Confection :

Découper en tranches (rondelles) de 8 à 10 mm d'épaisseur. Disposer sur plaque, attention la pâte peut un peu s'étaler à la cuisson.

Cuisson :

12 mn dans un four chaud (180 °C) ou thermostat 6.