

Bretzels sucrés



Ingrédients	Préparation
<p>400 g. de farine Levure chimique (1/2 sachet : 5 g.) 200 g. de beurre 100 g. de sucre en poudre Zeste d'un citron 2 œufs entiers Une pincée de sel</p>	<ul style="list-style-type: none">◆ Déposer la farine dans le saladier, ajouter la levure chimique.◆ Mettre dans un creux le beurre mou, le sucre, le zeste, les œufs (entiers) et le sel.◆ Pétrir rapidement. La pâte ne doit plus coller.◆ Etaler la pâte (rouleau) sur une épaisseur de 3 à 4 mm.◆ Découper - si vous avez l'outil, sinon à rouler à la main.◆ Dorer à l'œuf (un jaune battu avec un peu de lait).

Cuisson :

Cuisson sur plaque avec papier sulfurisé.

Environ 10 mn à four chaud (200 °C - Th. 7)

Je saupoudre avec un peu de sucre glace à la sortie du four.



Extrait du blog : www.gateaux-et-bd.com