

BREDELE

Sablés de Carspach

Ingrédients	Préparation
<p>250 g. de sucre poudre Sucre vanillé 100 g. de beurre 1 œuf entier 200 g. de crème fraîche 1 cc de kirsch 500 g. de farine 6 g. de levure chimique</p>	<ul style="list-style-type: none">◆ Batre le sucre, la vanille et le beurre ramolli pour obtenir un mélange moussoux.◆ Ajouter ensuite progressivement l'œuf, la crème, le kirsch◆ Incorporer peu à peu la farine mélangée à la levure. <p><i>Laisser reposer une heure au frais</i></p> <ul style="list-style-type: none">◆ Découper l'abaisse avec un emporte-pièce qui vous plaît.◆ Dorer avec du jaune d'œuf et du lait.◆ Cuisson 8 à 10mn dans un four moyen (160 °C).

