

BREDELE

# Poivrettes



Ingrédients	Préparation
<p>600 g. de farine 4 œufs entiers 500 g. de sucre poudre Sucre vanillé Epices : - 2 cc de cannelle - 1 pointe de girofle - 2 pincées de poivre blanc - 1 pointe de cardamome 60 g. d'écorces confites de citron Zeste d'un citron 2 cs de rhum 1 sachet levure chimique</p> <p>Sucre glace (environ 120 g.) et jus de citron.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Battre les œufs et le sucre pour obtenir un mélange mousseux.</li><li>◆ Ajouter ensuite les épices, les fruits confits, le zeste de citron et le rhum.</li><li>◆ Incorporer peu à peu la farine mélangée à la levure.</li><li>◆ Laisser reposer une heure au frais</li><li>◆ Découper l'abaisse avec un emporte-pièce qui vous plaît.</li><li>◆ Cuisson 10mn dans un four moyen (180 °C).</li><li>◆ Glacer à la sortie du four</li></ul>

