

BREDALA COOKIES ALSACIEN DE NOËL



COMMENT RÉALISER DES BREDALA COOKIES ALSACIEN DE NOËL ?

Préparer des **Bredalas Alsaciens** pour les fêtes de Noël. [Recette](#) illustrée. **Recette** envoyée par Alice

LES INGRÉDIENTS DES BREDALA COOKIES ALSACIEN DE NOËL :

250 g de beurre
315 g de sucre
2 oeufs entiers
1 jaune d'oeuf pour la garniture
4 g de poudre à lever
625 g de farine

LES ÉTAPES DES BREDALA COOKIES ALSACIEN DE NOËL :

Tamisez la farine, dressez-la en fontaine, malaxez le beurre ramolli, ajoutez le sucre et les oeufs. Mélangez bien le tout avant de le disposer au milieu de la fontaine de farine. Pétrissez la masse pour obtenir une pâte bien homogène de consistance assez ferme. Laissez reposer une nuit au frais ou quelques heures au réfrigérateur. Sur une plaque allant au four, étalez cette pâte au rouleau sur 3 mm d'épaisseur. Découpez des formes grâce à des gabarits (étoile, lune...) et badigeonnez chaque gâteau à l'aide d'un pinceau trempé dans du jaune d'oeuf. Enfournez à thermostat moyen pendant 10/15 minutes. Et ensuite.... dégustez !!! Ma mamie partage la pâte en 2 et colore l'une d'elle avec du chocolat en poudre. Elle étale ensuite les 2 pâtes, les superpose et les roule pour former un boudin (pas trop gros non plus) en escargot. Elle découpe ensuite des tranches qui feront des escargots marbrés. C'est joli et très appétissant ! Profitez de l'occasion pour partir à la découverte des traditions de Noël en Alsace : [cuisine](#), marchés de Noël (les plus beaux de France) ...

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr