

Petits gâteaux au Beurre (Bütterbredle)



Préparation : 35 mn

Repos : 3 heures

Cuisson : 15 mn

Four : 165°

Ingrédients :

310 g de farine

190 g de beurre

190 g de sucre

1 paquet sucre vanillé

2 œufs+ j jaune pour dorer

Mélanger le beurre, le sucre, les œufs et le sucre vanillé afin d'obtenir un mélange blanchâtre. Ajouter la farine et laisser reposer en boule au moins 3 heures au frais.

Etaler la pâte au rouleau sur 4 mm d'épaisseur et découper à l'emporte-pièce des formes diverses.

Dorer au jaune d'œuf (mélangé avec un tout petit peu d'eau) et faire cuire sur une tôle (papier sulfurisé) pendant 15 mn four 165°.