



BRICELETS

BRICELETS
FRAIBOURGEOIS

Mélangez 250 ml de crème double, 175 ml de vin blanc, 160 g de sucre jusqu'à la dissolution du sucre. Incorporez 220 g de farine et une pincée de sel. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laissez reposer 2 heures à couvert. Incorporez 2 c.à.s de Kirsch. Faites chauffer l'appareil. Mettez 1 c.à.s de pâte pour de grands bricelets. Laissez cuire 2-3 min. Roulez les bricelets sur un crayon ou sur un moule en forme de cône alors qu'ils sont encore chauds. Laissez refroidir.

BRICELETS BERNOIS
AU CHOCOLAT

Mélangez 125 g de beurre pommade, 100 g de sucre, 2 œufs et 200 ml d'eau. Incorporez 250 g de farine blanche et 35 g de poudre de cacao. Faites chauffer 1-2 min dans l'appareil.

BRICELETS AU GRUYÈRE

Mélangez 300 g de farine, 75 g de beurre pommade, 150 g de gruyère râpé finement, 2 c.à.c de moutarde, un peu de poivre, ½ c.à.c de sel et 100 ml d'eau. Laissez reposer 1/2 heure minimum. La pâte est alors ferme, faites des noisettes de pâte et faites cuire dans l'appareil 2-3 min.

BRICELETS
AU JAMBON CRU

Suivez la recette des Bricelets au gruyère en remplaçant les 150 g de jambon par 150 g de jambon cru haché finement, et en mettant 150 g de beurre au lieu de 75 g.



SNACK COLLECTION

BRICELETS - FEINGEBÄCK - WAFELTJES -
 TYNDE VAFLER - VÄFFLOR - KRUMKAKER - RAPEAT
 VOHVELIT - BOLACHAS BELGAS - CIALDE FANTASIA
 - КРЕПЕЗ - ТОНКИЕ ХРУСТЯЩИЕ ВАФЛИ - ТОНКИ ХРУСТКИ
 ВАФЛИ - «БРАСЛЕ» ВАФЛИПЕРИ - ВАФЛОВЕ РЕЧИВО -
 SÓSPEREC - PRECLE - VANĽITORUD - PLONI TRAŠKUS
 VAFLIAI - PLANAS KRAUKŠ IGAS VAFELES - VAPE
 CROCANTE - ВІСКВИТИ - КРНКИ ВАФЛЈИ - BRICELET
 VAFLI - VAFLI «CVIJET» - INCE WAFFLE