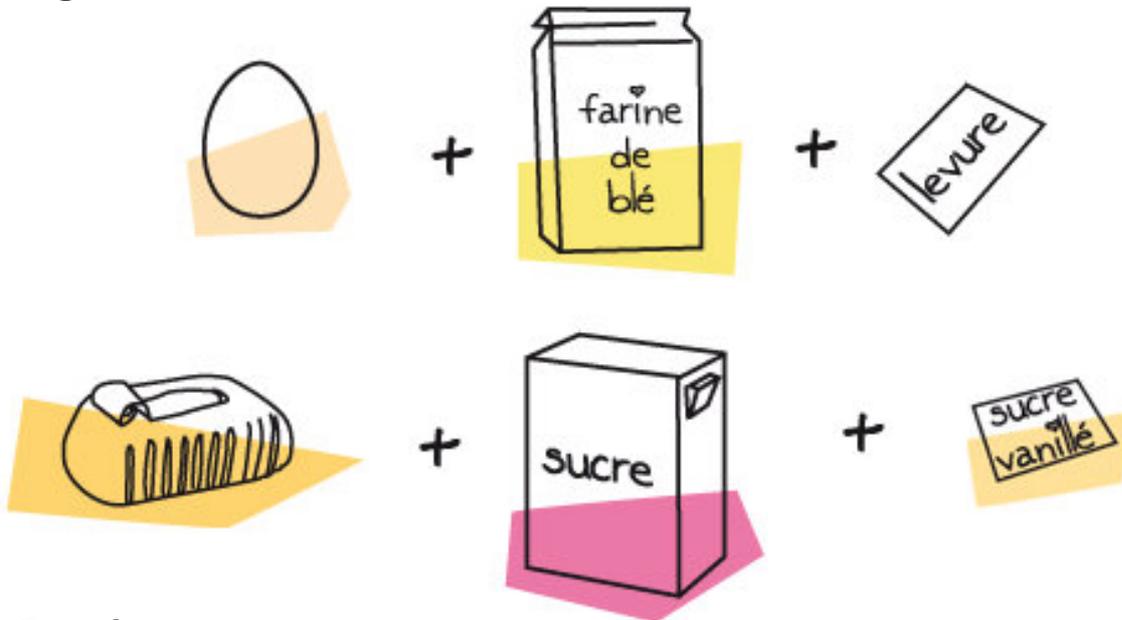


# Recette de petits gâteaux de Noël : Bredeles

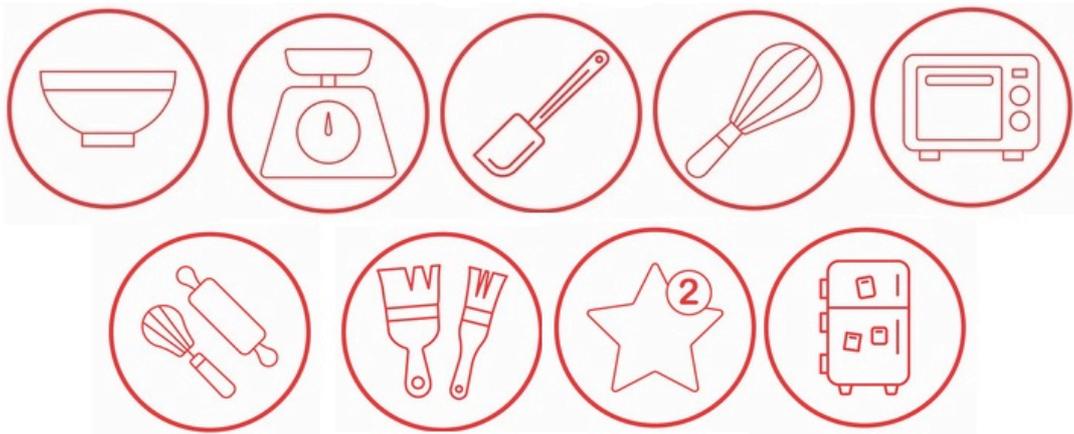
## Ingrédients :



- 2 œufs
- 500 g de farine de blé (type 45)
- ½ sachet de levure chimique
- 200 g de beurre
- 250 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- Cannelle ou épices de Noël

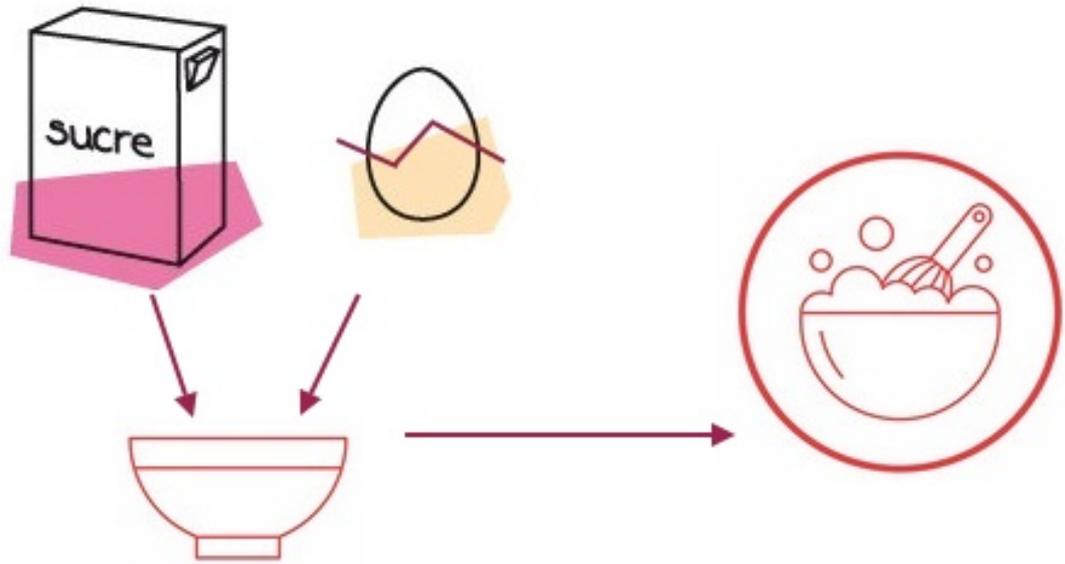
Prévoir plusieurs œufs pour la dorure et des décorations de pâtisserie (Ce n'est pas règlementaire mais les enfants ont le droit de mettre des vermicelles colorés en sucre pour s'amuser)

## Ustensiles à prévoir :

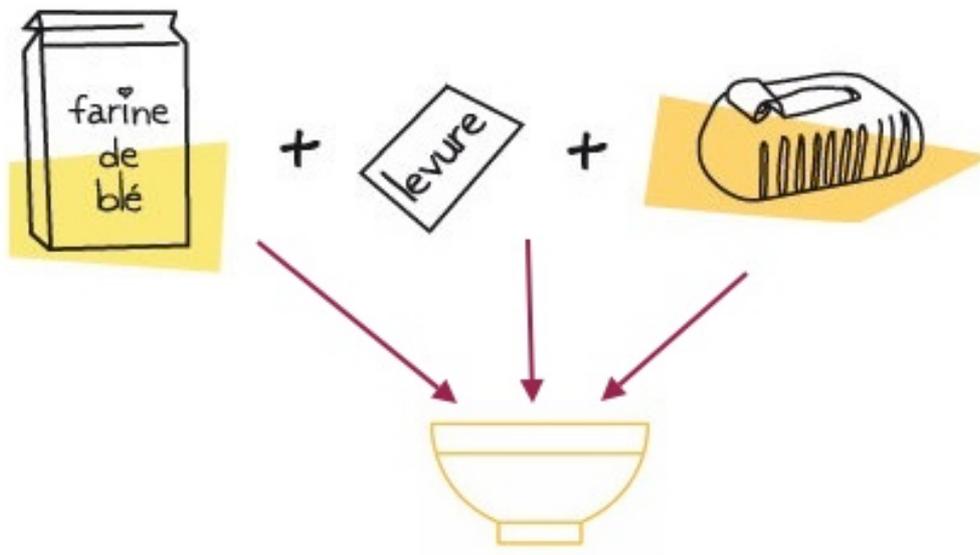


## Recette :

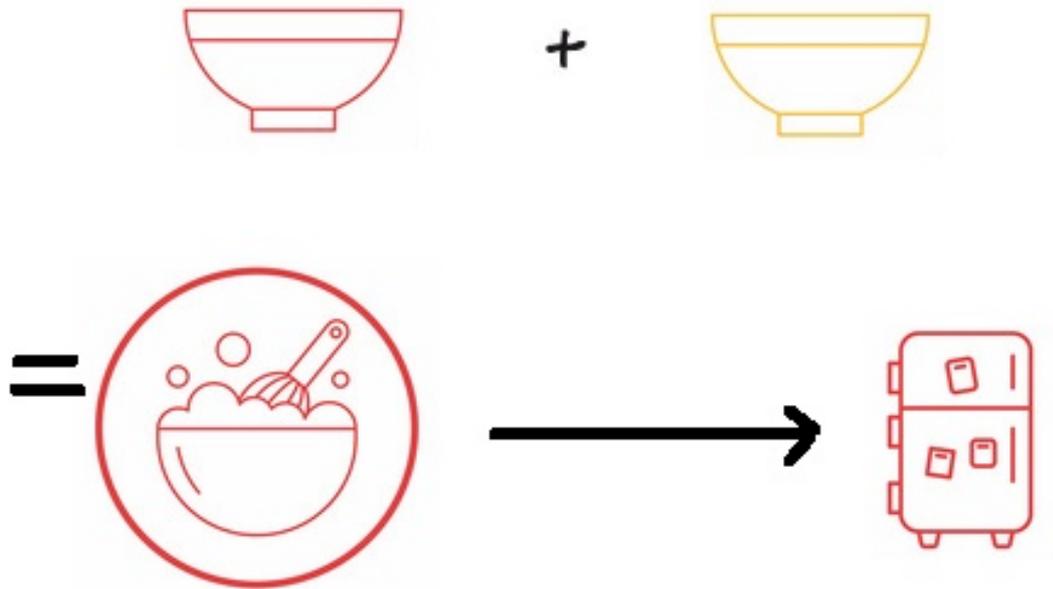
1. Cassez les œufs dans le saladier et ajoutez les sucres. Mélangez au fouet.



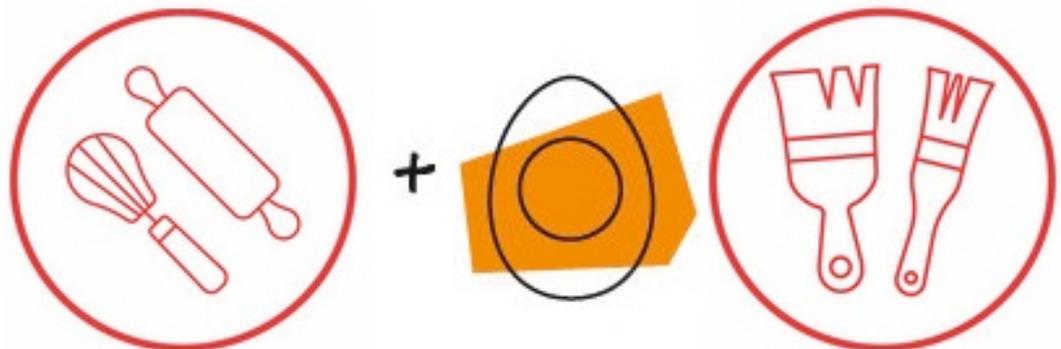
2. Mélangez la farine, la levure, les épices et le beurre mou jusqu'à obtenir un mélange sableux



3. Rassemblez les deux préparations jusqu'à obtenir une pâte lisse et placez la pâte dans un film plastique puis mettez la boule au frigo pendant 1 heure



4. Malaxez la pâte légèrement pour l'assouplir et étalez-la au rouleau avec une épaisseur de 4 mm environ.



5. Réalisez des motifs avec les emporte-pièces de votre choix, placez-les sur une feuille de papier sulfurisé. Dorez les gâteaux avec du jaune d'œuf étalé au pinceau. Placez ensuite le tout au four pendant 8 à 10 minutes dans un four préchauffé à 180° C. Surveillez !

