



<http://hirtzbach.free.fr>

Petits gâteaux au beurre (Butterbredala)

Pour 6 personnes – préparation : 40 mn – cuisson : 10 mn

Farine : 300 g
Sucre : 160 g
Beurre : 160 g
Œufs : 6 jaunes + 1 pour la dorure

Battez les jaunes d'œufs et le sucre en un mélange bien lisse.

Incorporez le beurre ramolli et lentement la farine tamisée.

Pétrissez bien cette pâte et laissez reposer 4 heures.

Ensuite roulez la pâte jusqu'à 2 à 3 millimètres d'épaisseur.

A l'aide de différents emporte-pièce, découpez-la. Disposer les découpes sur une plaque beurrée ou sur une feuille de papier sulfurisé.

Dorez les gâteaux à l'œuf et faites cuire à four moyen 10 minutes. Surveillez la cuisson.