



LES « ANCABREDELE » LES FAMEUX BREDELE ALSACIENS, À LA FAÇON L'ANCA

1. Battre ensemble le beurre et le sucre en pommade.
2. Ajouter un à un les œufs puis les épices, le sel, les amandes et la farine pour former une pâte moelleuse.
3. Laisser reposer la pâte au moins 1/2 journée au réfrigérateur.
4. L'étaler ensuite sur 3-4 mm au rouleau à pâtisserie et détailler les sujets de votre choix.
5. Déposer les formes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, les recouvrir de jaune d'œuf et enfourner pour une dizaine de minutes à 180°C.

Attention : Surveiller la cuisson qui peut différer en fonction des fours.

Autres suggestions d'utilisations pour le mélange pain d'épices :

- ▶ Pain perdu
- ▶ Compotes
- ▶ Glaces
- ▶ Fruits poêlés...



INGRÉDIENTS :

250 g de beurre ramolli

250 g de sucre

2 œufs

4 càc de mélange pain d'épices Terra Madre (ou 2 de cannelle Ceylan & 2 de pain d'épices)

1 pincée de sel

100 g d'amandes blanches en poudre

400 g de farine



Retrouvez l'Anca sur 

www.facebook.com/anca.foodtruck