Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Boterbredele

Ingrédients

250g de farine, 125g de sucre, 50g de poudre d'amande, 125g de beurre, 1 oeuf + 2 jaunes, ,

Préparation

Mélanger dans le batteur, la farine, le sucre et la poudre d'amande.
Ajouter les oeufs et le beurre ramolli.
Former une boule, puis, abaisser, découper des formes et les déposer sur une plaque à four surmontée d'un papier sulfurisé. Dorer les biscuits avec un jaune d'oeuf détendu avec un peu de lait.
Cuire 12 minutes à 160°

Notes :