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

Dentelles de Bruges

Ingrédients

55 g de farine , 55 g de sucre de canne roux, 55 g de beurre, 1 càs de sirop d'érable, 1/2 càc de cannelle en poudre, ,

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Faire fondre le beurre et ajouter le sucre et le sirop d'érable. Incorporer la farine tamisée et la cannelle.
Prélever des petites noix et les placer sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé, sans oublier de les espacer. Faire cuire au four de 8 à 10 min. Surveiller la cuisson!
Sortir la plaque et attendre que ça refroidisse un peu. A l'aide d'une spatule, décoller les dentelles de la plaque et les laisser refroidir sur une grille.

Notes :