SCHWOWEBREDELE

Ingrédients

375g de sucre

375g de beurre pommade

500g de farine

500g d'amandes moulues

3 œufs

125g d'écorces d'oranges et de citrons confits (facultatif)

20g de cannelle

1 pincée de sel

Préparation

Mélanger les ingrédients et malaxer pour obtenir une pâte homogène.

Laisser reposer jusqu'au lendemain.

Etaler la pâte à ½ cm d'épaisseur et découper à l'emporte pièce.

Cuire à four chaud (180°) pendant une dizaine minutes

(défourner quand les bords sont légèrement colorés).

Vous pouvez les dorer à l'œuf avant cuisson ou les glacer après cuisson avec un mélange sucre glace eau.