

# Quelques recettes d'Alsace

## **SABLÉS AUX RAISINS**

Tourner en mousse, 150g de beurre avec 150g de sucre et 1 paquet de sucre vanillé.

Ajouter 3 œufs 1 petit verre de rhum 1 pincée de sel 300 g de farine tamisée avec 75 g de maïzena et 1 cuillère à café rase de levure chimique

Ajouter 250g de raisins macérés dans un peu de kirsch puis farinés

Déposer avec une cuillère à café de petits tas de pâte dans des cassolettes en papier

Cuire 15 à 20 minutes à 180 degrés en surveillant

## **SCHWOWEBREDELÉ**

250g de beurre, 1 œuf, 250g de sucre, 20g de cannelle, 250g amandes moulues, de l'écorce et le jus d'un demi citron, et 500g de farine sont travaillés en pâte lisse, mise à reposer durant une nuit au frais

Le lendemain étendre la pâte, la découper à l'emporte pièces (étoiles sapins etc.) ou avec un petit verre

Enduire les petits gâteaux de jaune œuf (battu avec un petit peu de lait)

Cuire dans un four préchauffé à 180 degrés 10 à 15 minutes

Se conservent 1 mois dans une boîte en fer blanc mais ils seront mangés avant!!

## **PETITS GÂTEAUX AUX NOISETTES**

Mélanger à la main.

Tamiser 370g de farine, 125g de maïzena, 2 cuillères à café de levure chimique et 1 pincée de sel fin

Ajouter 1 paquet de sucre vanillé, 270g de beurre mou, 270g de sucre fin, 2 œufs et enfin 270 g de noisettes

Travailler l'ensemble rapidement Former des rouleaux de 15 cm environ, et 2 cm de diamètre Les emballer dans du papier film et mettre au frais pour la nuit

Le lendemain couper la pâte en rondelles, 5mm d'épaisseur environ Les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson et faire cuire dans un four préchauffé 20 minutes à 180 degrés

Ces délicieux bredeles se conservent un bon mois dans une boîte à gâteaux

**Ils sont faciles à faire avec les enfants !**