

Schwowe Bredele

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients :

100 g de sucre

100 g de beurre

1 oeufs

140 g de farine

130 g d'amandes en poudre

35 g d'écorces d'oranges confites

2 cuillères à café d'épices à pain d'épices

1 pincée de sel

2,5 cl de kirsch

Travailler le beurre en pommade avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne moussieux. Ajouter l'oeuf entier, bien mélanger puis incorporer la farine, les amandes, les écorces d'oranges, les épices, le sel et le kirsch pour parfumer.

Travailler ce mélange afin d'obtenir une pâte bien consistante. L'envelopper dans du papier film et mettre au frais pour la nuit.

Le lendemain, préchauffer le four th 6, 180°C. Étaler au fur et à mesure des portions de pâte sur une épaisseur de 3-4 mm.

Découper des formes à l'emporte-pièces, les disposer sur une plaque de cuisson et badigeonner avec du jaune d'oeuf et de la crème. Faire cuire une dizaine de minutes.