Les Bredele à la cannelle pour accompagner le café!

**Les INGREDIENTS et les USTENSILES : pour 20 sablés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| BeurreR.jpg | | b9d3f8954fd910850638b70ac7458655-orig-398x310.jpg | |
| 50 g de beurre ramolli | | 75 g de farine | |
| sucre-stévia-agoji-baomix.jpg | | cannelle.jpg | |
| 25 g de SUCRE en poudre | | Quelques bâtons de cannelle | |
| oeuf.jpg | | sel-equilibre-alimentaire-1.jpg | |
| 1 jaune d'oeuf | | 1 pincée de sel | |
| roller-grill-four-rtq400.jpg | | rouleau.jpg | |
| Un four | | Un rouleau à pâtisserie | |
| **film.jpg** | **emporte_pièce.jpg** | |
| Un rouleau de papier film | Des emporte-pièces | |
| **sulfu.jpg** | **frigo-4.jpg** | |
| Un rouleau de papier sulfurisé | Un réfrigérateur | |

**Les étapes de la RECETTE :**

|  |
| --- |
| 1. couper le beurre en cube |
| 1. ajouter dans le saladier la farine, le sucre, le sel et les œufs. |
| 1. envelopper la pâte dans un film et la laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur |
| 1. Préchauffer le four à 200° et mettre du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson |
| 1. découper les bredele à l'emporte-pièces et les déposer sur la plaque . |
| 1. pied-page-sacdecole.pngcuire environ 10 minutes |