Petits Gâteaux de Noël au Beurre

Père Noël

Le plaisir de déguster des petits gâteaux de Noël pendant la

Il est coutume depuis bien longtemps de préparer de délicieux petits gâteaux de Nöel pendant le mois de Décembre. Ainsi toute la famille peut déguster ces petits sablés autour du feu ou tout du moins autour de la télévision, bien installé dans son salon. Il en existe de nombreuses variétés mais toutes ont toujours des jolies formes en rapport avec la période de Noël.

En Alsace, on appelle ces petits gâteaux des bredeles. Vous pourrez d'ailleurs trouver tout un tas de recettes de gâteaux de noël sur ce site. Mais voici la recette des bredeles les plus connus, les butterbredeles ou e français "petits gâteaux au beurre" ...

Recette des butterbredele

Ces fameux petits biscuits de Noël au beurre font des ravages à Noël dans toute l’Alsace. D’une génération à l’autre, la recette a traversé le temps sans jamais perdre sa légendaire succulence.

Comment préparer des Butterbredele ?

Tout commence par la confection d'une pâte à gâteau au beurre que vous pétrissez. La suite est laissée à votre génie imaginatif et aux pour donner à votre gâteau des formes festives de Noël... Comptez environ30 minutes pour la préparation et10 minutes pour la cuisson.

Ingrédients des Butterbredeles

• 375g de farine

• 200g de sucre

• 250 g de beurre

• 1 sachet de sucre vanillé

• 4 œufs

• 10cl de crème fraiche

Préparation des Butterbredeles

Première étape : Préparation de la Pâte

Préparez vos butterbredeles en pétrissant dans un grand saladier : le beurre ramolli, le sucre, 3 œufs entiers, la farine, le sucre vanillé. Vous pouvez ajouter quelques gouttes d’eau à la pâte à bredele et continuer à pétrir jusqu’à ce que la pâte devienne ferme puis faites en une boule.

Deuxième étape : Préparation des petits gâteaux

• Enfarinez votre plan de travail.

• A l’aide d’un rouleau à pâtisserie étalez votre pâte à butterbredele sur l'espace enfariné de sorte à ce que la pâte fasse environ 50mm d'épaisseur.

• Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

• Servez-vous des pour donner des formes de noël à vos petits gâteaux. Il pourra s’agir par exemple de forme de sapin, d’étoiles, de flocons de neige, de père Noël, de bonhomme de neige, d'étoiles filantes ...

• Placez-les petits gâteaux de Noël sur une plaque de four que vous aurez soit beurrée, soit recouverte d’une feuille de papier cuisson.

• Faites un mélange jaune d'oeuf/crème fraiche pour la dorure des bredeles

• Badigeonnez vos bredeles avec ce mélange !

• Enfournez le tout au four pendant un peu moins de 10 minutes à une température de 180 °C (Th 6)