

La recette des bredalas de Griset présentée à nos amis



3 oeufs



375 g de sucre



1 sachet de sucre
vanillé



Mélanger



250 g de beurre
ramolli



750 g de farine



1 cuillère à café rase de
levure en poudre

- Ecraser avec une fourchette puis pétrir la pâte avec les mains farinées.
- Rouler la pâte en boule et laisser reposer une heure au frais.
- Etaler la pâte au rouleau après avoir fariné la pâte et le rouleau.



- Découper les formes à l'emporte-pièce et dorer au jaune d'œuf.
- Mettre au four environ 15 min, thermostat 5-6.



Et ne pas oublier de faire la vaisselle
avant de se régaler !