WORD - Travaux Dirigés n°2
Mise en forme d’un texte
à l’aide des options de paragraphe

Voici une recette de petits gâteaux de Noël typiquement alsacienne, les spritzbredele. La mettre en forme en suivant les consignes.

Spritzbredele

Ingrédients :

250 g beurre en crème

250 g sucre

1½ à 2 œufs

500 g farine

8-10 g levure chimique

125 g amandes pilées

1 sachet sucre vanillé

Réalisation :

Battre le beurre en crème

Ajouter le sucre, puis les œufs et le reste.

Laisser reposer 1 nuit dans un endroit frais

Former les spritz à la poche à douille (étoilée), les couper pour qu’ils aient une longueur d’environ 3 cm.

Cuire à four moyen (th 5-6 ou 170-180°C) pendant 12 à 15 minutes. (Les gâteaux sont cuits quand le bord commence à peine à dorer)

Stocker dans une boite en fer blanc bien hermétique et attendre Noël avant de déguster.

*C’est vraiment dommage qu’on ne se voit qu’au second semestre parce que j’en fait tous les ans à Noël (et uniquement à Noël, sinon ce ne serait plus des gâteaux de Noël !) et j’en apporte à mes étudiants !*