

## 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 :**

- 1)** Battre le beurre en crème
- 2)** Ajouter le sucre, puis les œufs et le reste.
- 3)** Laisser reposer 1 nuit dans un endroit frais
- 4)** Former les spritz à la poche à douille (étoilée), les couper pour qu'ils aient une longueur d'environ 3 cm.
- 5)** 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)
- 6)** Stocker dans une boîte en fer blanc bien hermétique et attendre Noël avant de déguster.