

« Spritz », petits biscuits Suisse



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



15 minutes



Facile

INGREDIENTS

200 gr de farine

100 gr de beurre

2 oeufs

½ sachet de sucre vanillé

½ sachet de levure chimique

1 pincée de cannelle

1 pincée de muscade

125 gr de sucre

MATERIEL NECESSAIRE

1 poche à douille

1 cul de poule

PREPARATION ET REALISATION

1- Dans un cul de poule blanchir le beurre ramolli et les sucres.

2- Ajouter un à un les œufs puis incorporer la farine, la levure, les épices.

3- À l'aide de la poche à douille former des rosaces sur une feuille de papier sulfurisé.

4- Cuire les rosaces au four à 180° 15 min.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

