



BRICELETS OU GAUFRES SECHES



Pour une bonne cinquantaine de bricelets : 250g de farine, 125 g de beurre pommade, 125 g de sucre muscovado, 1 pincée de sel, 100/110g d'œufs soit 2 beaux œufs, le zeste d'un 1/2 citron et / ou les graines d'une gousse de vanille, 1cs de rhum.

Dans la cuve du robot et à la feuille crémer le beurre pommade le sucre, les graines de vanille et le sel. Incorporer petit à petit les œufs et quand l'appareil est lisse et homogène ajouter le zeste, le rhum puis la farine. Ne pas corser la pâte, la filmer et la réserver une bonne heure au réfrigérateur.

Comme pour les gaufres de Lille, détailler ensuite la pâte en petite boules régulières. Graisser les plaques à gaufrettes, chauffer le gaufrier, cuire et laisser dorer les bricelets à votre convenance. Les retirer du gaufrier, attendre quelques secondes puis les découper à l'emporte-pièce. Ces bricelets se conservent dans une boîte hermétique au frais et au sec une bonne semaine.

La cuisine de Mercotte©2018

www.mercotte.fr