



BRICELETS CROUSTILLANTS COMME DES PAILLE D'OR



L'appareil : 190g de beurre, 150g d'œuf (3 œufs moyens), 120g de sucre en poudre (150 dans la recette), 1 pincée de sel, 1 pincée de vanille en poudre, 1/2 zeste de citron râpé, 170g de farine T55, 20g de fécule de pomme de terre, 2g de levure chimique.

Fondre le beurre, le réserver. Dans la cuve du robot ou dans un saladier fouetter les œufs avec le sucre, ajouter le sel, la vanille et les zestes. Bien mélanger et incorporer le beurre fondu puis la farine préalablement tamisée avec la levure et la fécule. Réserver au frais 30 à 40 min. Détailler ensuite la pâte en petites boules régulières. Graisser une seule fois les plaques à gaufrettes, chauffer le gaufrier, cuire et laisser dorer les bricelets à votre convenance.

Retirer les bricelets du gaufrier, attendre quelques secondes puis égaliser les bords au couteau. Une fois tous les bricelets cuits les garnir de confiture préalablement un peu desséchée sur le feu : fraises, framboises, abricots selon la saison et votre choix. Ces gaufrettes se conservent parfaitement sans ramollir dans une boîte en fer ou même en carton.