

Petits fours de Noël ou “Butterbredle”

Ingrédients de base :

500 gr de farine, 250 gr de beurre ramolli, 250 de sucre, 6 œufs et 1 sachet de levure chimique.

Ajouter au choix :

- Soit 200 gr raisins secs.
- Soit 4 cuillères à soupe d’anis vert. (S’achète en pharmacie ou avec les infusions en supermarché).
- Soit des fruits confits.
- Soit des zestes de citrons non traités.

Mélanger le sucre, les œufs, le beurre ramolli, ce que vous avez choisi d’y ajouter, quand tout est bien homogène ajouter la farine et la levure.

Laisser reposer au moins ½ heure.

Cuire à 180° environ 15 minutes. Surveiller et sortir du four dès que les petits gâteaux sont dorés.

A vos fourneaux !