



Les Linzbredele

- 200 g de beurre ramolli
- 250 g de sucre
- une cuillère à café de cannelle
- une cuillère à café de chocolat en poudre
- 3 oeufs

- 200 g de noixettes moulues
- un demi-paquet de levure chimique
- 450 g de farine
- une pincée de sel
- un jaune d'oeuf

Dans une terrine, mélange le beurre ramolli avec le sucre.

Ajoute la cannelle et le chocolat en poudre, les oeufs, les noixettes moulues. Pour finir, incorpore la levure chimique mélangée à la farine.

Lorsque la pâte est homogène, laisse-la reposer et mets-la une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, travaille la pâte à la main et roule-la en boudins de 2 cm de diamètre.

Ensuite, découpe-les en rondelles.

Applatiss-les pour former des petites galettes.

Fais un trou au milieu et décore-les avec une goutte de gelée de framboises ou de groseilles.

Pour les faire briller, badigeonne-les avec le jaune d'oeuf. Cuis les gâteaux à feu moyen pendant 15 min.

