

Recette du Bredala Mulhouse 2016

Anneaux aux amandes

Ingrédients

- 200 gr de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 50 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g d'eau
- 100 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'épices « pain d'épice »
- 150 g d'amandes effilées émiettées
- un peu de lait

Préparation

Faire une fontaine dans le mélange farine- levure et poudre d'amandes.

Ajouter le sucre roux, le sucre vanillé, les épices et 2 cuillères à soupe d'eau.

Travailler, ajouter le beurre froid coupé en morceaux et pétrir.

Laisser reposer au frais pendant une heure.

Abaisser la pâte (5 mm d'épaisseur) et couper les grégoriens à l'emporte pièce en forme d'anneaux.

Les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Dorer à l'aide d'un pinceau trempé dans du lait ou dans un jaune d'oeuf.

Parsemer d'amandes effilées émiettées.

Faire cuire environ 15 minutes dans un four à 180° (thermostat 6).

Bonne dégustation !