

Bricelets de Bénichon de la Singine



Ingrédients

- 2 l de crème aigre
- 2-3 c. à s. de sel
- 4 c. à s. de sucre
- 100g de beurre
- env. 1,7 kg de farine

Préparation

Mélanger dans une terrine la crème, le sel, le sucre et le beurre fondu. Ajouter rapidement la farine et faire un pâte qui ait la consistance d'une pâte à biscuits. Laisser reposer quelques heures au frais. Former des rouleaux d'une longueur de 30cm et de la grosseur d'un petit doigt. Déposer deux rouleaux en croisillons sur le fer à bricelets. Fermer et cuire à coloration brun clair (recette de Marie Haymoz Schlattli).

Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine.