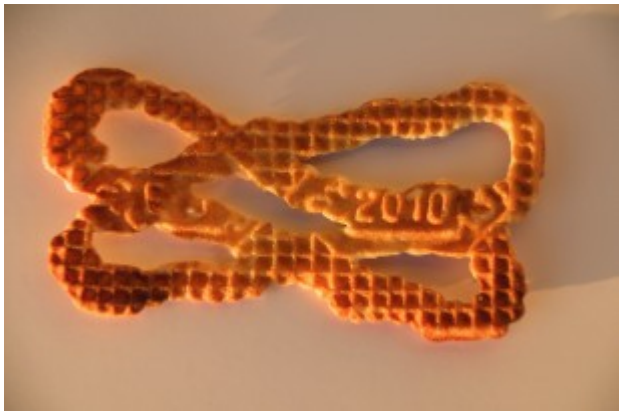
Bricelets de Bénichon de la Singine (Seisler Brätzele)

-



Pour 300 environ pièces

Préparation : temps de repos + 10 min

Ingrédients

- 2 l de crème aigre
- 2 à 3 cuill. à soupe de sel
- 4 cuill. à soupe de sucre
- 100 g de beurre
- environ 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 une pâte qui ait la consistance d'une pâte à biscuits.
Laisser reposer quelques heures au frais.
Former des rouleaux d'une longueur de 30 cm 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 tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.