

Bricelets

-



Pour environ 300 pièces

Préparation : 120 min

Ingrédients

- 1 l de double crème (épaisse et ayant 2-3 jours)
- 650 g de sucre
- 7 dl de vin blanc (ou 5dl de vin et 2dl d'eau)
- 1 dl de kirsch
- 900 g de farine
- 1 pincée de sel

Préparation

Mélanger la double crème, le vin (eau) et le sucre. Brasser jusqu'à ce que le sucre fonde.

Ajouter le sel et la farine pour obtenir une pâte lisse.

Laisser reposer la pâte 1 à 2 heures.

Ajouter le kirsch au dernier moment.

Utiliser un fer à bricelets pour la cuisson et les rouler immédiatement.

Laisser refroidir et conserver dans une boîte bien fermée.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.