



LES BRICELETS DE GINETTE

Ingrédients

200 g de beurre
5 œufs
2,5dl de crème
125gr de saindoux
3dl de vin blanc
4-5 cs de kirsch
1 zeste de citron
4dl d'eau
750g de farine
500g de sucre

Préparation

Mélanger au beurre et au saindoux fondu au bain marie, tous les ingrédients. La farine s'ajoute en dernier dans la préparation.
Laisser reposer la pâte entre 3h et 4h.

Cuisson

Puis... à vos marques avec le four à bricelets !

Le secret de Nicole

Cette recette m'a été donnée par ma maman qui la tient elle-même d'une belle-sœur valaisanne.