



**Les *Spritz bredele* (traduction littérale : gâteaux à la douille) sont des petits gâteaux secs préparés au moment des fêtes de Noël, particulièrement en Alsace/Lorraine ou encore en Allemagne.**

Il s'agit d'une **recette de dessert** (<http://www.cakesandsweets.fr>) qui s'est transmise de génération en génération. Les **Spritz bredele** ont pour particularité, outre leur goût délicieux, de se conserver longtemps. Ils sont très bons nature, avec un peu de chocolat, mais d'autres préféreront les tremper dans le café...

**Temps de préparation :** 40 minutes

**Temps de repos :** 12 heures

**Temps de cuisson :** 10 à 15 minutes

**Puissance du four :** à 180°C (Th 6), chaleur tournante

## **Ingrédients :**

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 450 g de farine
- 250 g de poudre de noix de coco
- 2 oeufs
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 pointe de couteau de levure chimique

## **Préparation des Spritzbredele :**

Battre le beurre et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Y ajouter les oeufs, un à un, et bien mélanger.

Ensuite, rajouter la farine avec la levure chimique, bien mélanger.

Enfin, incorporer à la pâte obtenue la poudre de noix de coco et pétrir le tout. La pâte ne doit pas se casser ni trop coller.

Laisser reposer celle-ci au frais toute une nuit.

Le lendemain, préchauffer le four à 180°C (Th 6).

Pour former vos *Spritzbredele*, utiliser un **hachoir manuel** (<http://bredele.boutique/69-hachoir-manuel-patisserie.html>) ou un robot (type **Kitchenaid** ([http://www.amazon.fr/gp/product/B002GK71OK/ref=as\\_li\\_ss\\_tl?ie=UTF8&tag=gdc-21&linkCode=as2&camp=1642&creative=19458&creativeASIN=B002GK71OK](http://www.amazon.fr/gp/product/B002GK71OK/ref=as_li_ss_tl?ie=UTF8&tag=gdc-21&linkCode=as2&camp=1642&creative=19458&creativeASIN=B002GK71OK)), **Kenwood** ([http://www.amazon.fr/gp/product/B000U568LK/ref=as\\_li\\_ss\\_tl?ie=UTF8&tag=gdc-21&linkCode=as2&camp=1642&creative=19458&creativeASIN=B000U568LK](http://www.amazon.fr/gp/product/B000U568LK/ref=as_li_ss_tl?ie=UTF8&tag=gdc-21&linkCode=as2&camp=1642&creative=19458&creativeASIN=B000U568LK))...) avec un embout spécial « spritz » ou en étoile.

Former **les petits gâteaux** en forme de bâtonnet, de S, d'anneaux ou de huit. Les déposer sur une plaque à pâtisserie préalablement beurrée ou recouverte d'une **feuille de cuisson** (<http://bredele.boutique/68-tapis-de-cuisson-reutilisable.html>).

Mettre au four 10 minutes à 15 minutes, à 180°C (Th 6).

Les *Spritzbredele* doivent être légèrement dorés pour être parfaits au goût.

## Astuces :

– A la place de la poudre de noix de coco, il est possible d'utiliser de la poudre d'amandes ou de **noisettes**, pour varier les goûts. Il est également possible d'ajouter un peu de cacao ou de cannelle dans la pâte.

– Le bout des *Spritzbredele* peut être trempé dans du chocolat noir pâtissier fondu pour les plus gourmands...

## Matériel :

