

Petits gâteaux secs ou « bredeles » de marie-claude Bigueur

1 œuf

150 gr sucre

250 gr farine

60 gr beurre

Un 1 paquet levure

1 cuil à soupe de lait

Vanille ou citron

Mélanger sucre et œufs – ajouter le lait, le beurre fondu et en dernier lieu la farine a laquelle on a ajouté la levure (et éventuellement de la vanille ou du jus de citron)

Etendre la pâte sur 2 mm d'épaisseur environ

Découper selon votre imagination ou à l'aide de petits moules

Etendre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé

10 mn à un quart d'heure au four th 6

(à surveiller, ne pas laisser brunir)