

# Bredele équitables à la confiture



## Ingrédients :

- 250g de farine
- 100g de sucre *mascobado Artisans du Monde*
- 1 goutte d'essence d'amande amère
- 1 œuf
- 125g de beurre ramolli
- 1 *pot de confiture Artisans du Monde* (orange amère ou fruits de la passion ou pamplemousse...)
- Sucre glace
- Sel

## Préparation de la recette

- 1 - Mettre la farine dans un saladier et creuser puits au centre.
- 2 - Ajouter le sucre, 1 pincée de sel, la goutte d'amande amère et l'œuf. Bien mélanger.
- 3 - Couper le beurre en morceaux et les incorporer progressivement à la pâte.
- 4 - Former une boule et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 h.
- 5 - Préchauffer le four à 170°C.
- 6 - Etaler la pâte et découper les étoiles à l'aide d'un emporte-pièce.
- 7 - Les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et ajouter une étoile sur 2 à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoile, plus petit.
- 8 - Faire cuire au four pendant 10 min puis laisser refroidir.
- 9 - Déposer une grosse cuillère à café de confiture sur les étoiles pleines et déposer par-dessus les étoiles ajourées.
- 10 - Saupoudrer de sucre glace.