

# Bricelets des Communances du Parc naturel régional du Doubs

Dessert (végétarien)



**Temps de préparation:** env. 20 minutes

**Temps de cuisson:** env. 30 minutes

## Ingrédients

- 200g beurre en crème
- 500g de sucre
- 1 pincée de sel
- 7 œufs
- 1 citron: zeste+jus
- 700g de farine

## Préparation

- Mélanger le beurre, le sucre et le sel. Les travailler en mousse.
- Ajouter les œufs un à un.
- Ajouter le zeste et le jus de citron.
- Ajouter la farine. Bien mélanger le tout.
- Laisser reposer à couvert 1 heure.
- Déposer avec une cuillère à café des petits tas de pâte et cuire dans le fer à bricelets.

## Auteur

Vieilles recettes de chez nous