Étoiles de Noël au ras el hanout



Produits Bresc utilisés



Bresc Ras el hanout
Mélange d'épices 450g

Ingrédients

10

- 250 g de farine
- 190 g de beurre doux en petits dés
- 125 g de sucre en poudre blanc
- 25 g de ras el hanout Bresc
- 1 œuf
- 3 orange (zeste)

Méthode de préparation

Pétrir tous les ingrédients en une pâte souple. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur environ 45 minutes. Saupoudrer de farine votre plan de travail et abaisser la pâte à un demi-centimètre d'épaisseur environ. Découper les étoiles avec un emporte-pièce et détailler également un trou au milieu de chaque étoile. Cuire les biscuits 15 minutes au milieu du four à 160 .

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000