

GREGORIENS ou PETITS GÂTEAUX ALSACIENS

(Aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 60 grégoriens:

tps de préparation : 10 min tps de repos : 1 h tps de cuisson : 10 min

- 200 g de farine
- 2 càc de levure chimique
- 50 g de poudre d'amandes
- 100 g de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 càs d'épices pour pain d'épices
- 100 g de beurre (dans la recette 120 g)
- 50 g d'amandes effilées émiettées

Faire une fontaine dans le mélange farine-levure et poudre d'amandes. Ajouter le sucre roux, le sucre vanillé, les épices et 2 càs d'eau. Travailler, ajouter le beurre froid couper en morceaux et pétrir.

Laisser reposer au frais une heure.

Abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur et couper les grégoriens à l'emporte-pièce. Les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Dorer à l'aide d'un pinceau trempé dans du lait ou dans un jaune d'oeuf.

Parsemer d'amandes effilées.

Faire cuire 10 min dans un four à 180 ° (th.6.).

Laisser refroidir sur une grille et conserver dans une boîte hermétique en fer.