TRISOMIE 21 Lëtzebuerg a.s.b.l.

Recette de la semaine : „Boxemännercher“

Ingrédients :
-100g sucre
- 500g farine
- 50g beure
- 1 sachet de levure
- 1 pince sel
- 125ml de l’eau tiède
- 2 œufs

1

Mélanger les ingrédients : eau, sucre, levure, farine

2

Ajouté le beure + 1 œuf

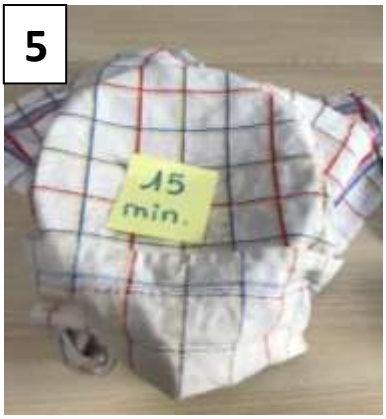
3

Ajouté 1 pincé de sel

4

Pétrissez la pâte

5



Couvrez la pâte avec un tissu. Laissez reposer pendant 15 minutes.

6

Coupez un morceau de pâte

Formez une boule et aplatir-là

Coupez la pâte comme indiqué sur la photo

Formez le *Boxemännchen*

Laissez reposer les *Boxemännercher* 15 minutes

Séparez le jaune d'œuf du blanc d'œuf

Étalez le jaune d'œuf sur les *Boxemännercher*

Mettez les *Boxemännercher* au four pendant 30 minutes (180 degrés)