Petits gâteaux

Bretzels cookies au citron et pavot

3h52	40 min	12 min	3h	222
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

- 220 g **Farine**
- 60 g **Beurre**
- 70 g **Sucre semoule**
- 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 10 cl **Lait demi-écrémé**
- 1 c. à café **Levure chimique**
- 1 **Citron(s)**
- 1 c. à café **Extrait de vanille**
- 1 c. à soupe **Graines de pavot**
- 1 **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la pâte à bretzels cookies

1. Zester le citron puis le couper en deux et le presser pour récupérer le jus.
2. Dans un saladier, fouetter le beurre avec le batteur jusqu'à ce qu'il soit pommade.
3. Verser le sucre et les zestes. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter l'extrait de vanille et le jus de citron.
5. Verser la farine et la levure et mélanger doucement au batteur.
6. Dans un bol, battre le lait et le jaune d'œuf à la fourchette.
7. Verser le lait dans la préparation, mélanger.
8. Incorporer les graines de pavot.
9. Former une boule de pâte et l'envelopper de film alimentaire afin de la conserver au réfrigérateur pendant 3 heures.

Étape 2

Confection des bretzels cookies au citron et pavot

Fariner le plan de travail et diviser la pâte en 3 pâtons.

1 [illegible]

2 Réserver les 2 autres pâtons au réfrigérateur en attendant.

3 Diviser ce pâton en plusieurs morceaux.

4 Modeler des boudins de 6 cm de long avec chaque petit morceau.

5 Former les cookies en enroulant une fois les 2 bouts et en collant leurs extrémités sur les côtés. Il s'agit de former des noeuds.

6 La pâte étant difficilement malléable, il convient de former les bretzels directement sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

7 Faire cuire les bretzels cookies au four à 180°C (Th.6) pendant une dizaine de minutes.

Étape 3

Dressage

1 Sortir les bretzels du four et laisser refroidir avant de déguster.

2 Les bretzels cookies se conservent plusieurs jours dans une boite hermétique.