



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

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.

220 g **Farine**
60 g **Beurre**
70 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'œuf
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 2

Confection des bretzels cookies au citron et pavot

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

- 1
- 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 boîte hermétique.