

Pour les fêtes, Bredele ... « Balls of Christiantz »

Ingrédients : (Vous pouvez réduire les quantités en gardant les proportions)

200 g d'amandes en poudre

280 g de farine

200 g de beurre ramolli

200 g de sucre

200 g de raisins secs, qu'on aura laissé macérer dans le rhum quelques heures.

4 jaunes d'œufs.

Cannelle, rhum Négrita, sucre glace.



Préparation

Préchauffer le four à 200°C, mélanger tous les ingrédients en terminant par le beurre bien ramolli et les jaunes.

Variante pour Mauricette, une lichette de rhum... !

Bien mélanger,

ne pas hésiter à malaxer avec les mains ! (pensez à enlever vos bijoux ...)

Puis faire des petits tas sur la plaque de cuisson, y placer avant une feuille de papier sulfurisé.



Alors petits tas avec 2 cuillères à café, ou boule de 2 à 3 cm de diamètre avec les mains qu'on écrase un peu, au choix ...



La cuisson

au four 200°C pendant 15 à 20 min à surveiller, sortir quand ils commencent à dorer, mais pas trop !
laisser refroidir sur volette.



Glaçage

Pendant ce temps, préparer la sauce de glaçage, prendre du rhum Négrita, en verser un petit peu dans un bol, verser le sucre glace, mélanger .
Le mélange doit rester crémeux.



En faire suffisamment pour napper tous les gâteaux ...
Laisser durcir le glaçage avant dégustation ou mise en boîte de fer.



Das ist ein Familienrezept !!!, aber es ist ein Geheimnis ...

(traduction : C'est une recette de famille, mais c'est un secret ...)

PS : Ah, ce ne sont pas les fondants au chocolat de Liliane, c'est autre chose...
Gros bisous à Liliane !!
Bon rétablissement !!