

GATEAUX A LA DOUILLE - SPRITZBREDELE

Ingrédients :

- 280g de sucre
- 5 jaunes d'œufs
- 250g de beurre
- 250g de farine
- 125g de noisettes
- 125g d'amandes
- 1 zeste de citron

Préparation :

- Moudre les amandes et les noisettes à part.
- Battre les jaunes et le sucre.
- Ajouter le beurre et le zeste de citron.
- Intégrer la farine.
- Séparer la pâte en deux parts égales.
- Intégrer les amandes dans une part et les noisettes dans l'autre.
- Placer la pâte dans une douille. Faire des serpents sur une plaque de cuisson.

Cuisson :

- Cuire les serpents de pâtes 10 minutes.