

## la recette des Sablés Souabes (1)

### appelés aussi Schwowebredele ou Schwowebredala en alsacien.

Des biscuits de Noël traditionnels à base de poudre d'amande et de cannelle.

1) Souabes : bassin allemand regroupant la Souabe et la Franconie

#### Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1/4 de sachets de levure
- 175 g de beurre pommade
- 125 g de sucre
- 1 oeuf
- 100 g d'amandes en poudre
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
  
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère de lait

#### Préparation des Sablés Souabes :

Temps de préparation : 45 minutes  
Temps de repos : 1 heures  
Temps de cuisson : 15 minutes  
Puissance du four : 180°C (Th 6)

#### Instructions :

- 1) Mélanger avec un fouet le sucre avec l'oeuf. Réserver.
- 2) Mélanger la farine et la levure avec le beurre jusqu'à obtention d'une masse sableuse. Incorporer la poudre d'amande et la cannelle. Puis ajouter le mélange oeuf sucre, la cuillère de lait. Travailler la pâte des Schwowebredele jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 3) Placer la pâte des sablés de Noël 1 heure au frais.
- 4) Préchauffer le four à 180°C (Th 6).
- 5) Aplatir la pâte avec un **rouleau à pâtisserie** et à l'aide d'emportes pièces découper des formes de Noël, et les disposer sur une plaque à pâtisserie huilée ou recouverte d'une feuille de cuisson.
- 6) Dorer les Sablés Souabes avec le jaune d'oeuf battu et le lait.
- 7) Enfourner les biscuits de Noël 15 minutes à 180°C (Th 6).
- 8) Laisser refroidir les Schwowe Bredele sur une grille et les conserver dans une boîte en fer.

#### Matériel :

- Les **emporte-pièces de Noël** pour découper vos Petits fours Souabes. Découpoirs ou emporte-pièces en fer blancs ou en inox avec des formes de Noël : sapin, étoiles, flocons de neige, père Noël, bonhomme de neige ...
- Le rouleau à pâtisserie en bois pour étaler la pâte des bredele.

Source: <https://www.bredele.fr/sables-souabes>