

BRICELETS

1 kg farine

1 litre de crème

300 gr sucre

1 citron (jus et zeste)

sel , 1 oeuf

Casser l'oeuf dans une terrine, ajouter le sucre, le sel bien mélanger.

Ajouter au fur et à mesure la crème et la farine en brassant avec une spatule en bois.

Ajouter le zeste et le jus de citron pour finir

La pâte doit être onctueuse, lisse, consistance : mi-épaisse, pour être prise à la cuillère.

Cuire sur fer à bricelets .