LES SCHARWA

Ingrédients

500g de farine
50g de beurre
50g de sucre
50cl de crème
5g de sel fin
3 œufs

La veille, pétrir longuement tous les ingrédients en même temps. Laissez la pâte reposer au frais.

Etalez la pâte le plus finement possible (très important). Détaillez en petit losange au moyen d'un couteau ou d'une roulette cannelée. Inciser au milieu.

Jetez les beignets dans l'huile (170°C). A l'aide d'une écumoire, sortez les dès qu'ils remontent à la surface.
Les déposez sur du papier absorbant et saupoudrez du sucre glace.

LES BEIGNETS

MAISON DU PAIN D'ALSACE SÉLESTAT
03 88 58 45 90
www.maisondupain.alsace
Maison du Pain d'Alsace
@lamaisondupaindalsace

LES SCHENKELE

Ingrédients

200g de beurre
500g de farine
250g de sucre
5 œufs
150g d'amandes en poudre
1,5g de levure

Mélangez tous les ingrédients.

Façonnez un boudin de 3cm de diamètre environ. Coupez des tranches d'1 cm d'épaisseur et façonnez les en petits boudins de 4 cm de long.

Déposez les beignets dans l'huile chaude à 180°c.
Retournez les au bout d'une minute à l'aide d'une fourchette pour qu'ils soient bien dorés. Laissez les encore cuire une minute.
Les égoutter sur un papier absorbant et les rouler dans du sucre cannelle.