 **Butterbredla**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2012/Novembre/Butterbredla/Butterbredla--DSC_5234_13591.jpg)    
**Pour 78 biscuits**

**- 5 jaunes d'œufs (4 + 1)** **- 125 g de sucre en poudre** **-  ½ càc de poudre de vanille**   
**- 125 g de beurre pommade** **- 250 g de farine** **- 1 càs de lait**  
**Plaque du four tapissée de papier cuisson** - **Emporte-pièces**

**Préchauffage du four à 150°C** (Chaleur tournante)

* Fouetter 4 jaunes d'œufs avec le sucre, la vanille et le beurre jusqu'à obtenir une crème épaisse et lisse.
* Ajouter la farine et travailler rapidement pour pouvoir faire une boule de pâte.
* Couvrir et réfrigérer pendant une heure ou deux.
* Abaisser la pâte à 3 ou 4 mm d'épaisseur.
* découper en formes diverses et mes déposer sur la plaque.
* Dorer à l'œuf délayé avec le lait.
* Enfourner pour environ 10 minutes en surveillant.