



# *Bricelets au Vin Blanc*

*(recette familiale typiquement Vaudoise)*

Pour 2 boîtes de bricelets

6 dl de vin blanc  
6 dl de crème  
350 g de sucre  
500 g de farine  
1 pincée de sel  
1 cs de Kirsch

Dans une terrine, mélanger tous les ingrédients et homogénéiser la pâte avec un fouet.

Laisser reposer pendant 1 h.

Puis cuire les bricelets avec le four à bricelets.

Présentation:

Soit les bricelets sont coupés en 4 en suivant les lignes du four à bricelets (c'est le plus facile)

Soit on peut rouler les bricelets sitôt sortis du four.

Excellents avec une tasse de thé pour les 4 heures