SPRITS

Pour 24 sprits :

100 g de beurre

100 g de sucre en poudre

1 œuf

1 cuillère à soupe de lait

1 cuillère à café de vanille liquide

250 g de farine

1 cuillère à café de levure chimique

Travaillez le beurre en pommade à la spatule.

Ajoutez le sucre et mélangez bien.

Incorporez l’œuf battu en omelette avec le lait et la vanille.

Mélangez et ajoutez la farine et la levure.

La pâte doit être assez ferme.

Préchauffez le four à 180°C

Remplissez une poche à douille (cannelée n°12) avec la pâte.

Faites des zigzags sur une plaque de cuisson légèrement beurrée.

Faites cuire 12 minutes jusqu’à ce qu’ils dorent légèrement.