

## BRICELETS À LA CRÈME À LA ROSE

Mise en place et préparation: env. 25 min

Mise au frais: env. 1 h

Pour env. 20 pièces

### Bricelets

50 g de beurre

50 g de sucre

1 pincée de sel

1 œuf

---

100 g de farine

½ citron non traité, uniquement le zeste râpé

**1** Dans un récipient, battre le beurre en pommade. Incorporer le sucre, le sel et l'œuf, remuer jusqu'à ce que la masse blanchisse.

**2** Incorporer la farine et le zeste de citron, mettre la pâte au frais env. 1 h.

**Façonnage:** former env. 20 boules de la taille d'une noix, disposer sur l'appareil à bricelet chaud, cuire env. 45 secondes. Laisser refroidir les bricelets sur une grille.

### Crème à la rose

180 g de crème double

3 c. à soupe de gelée de rose ou de gelée de coing

½ c. à café d'eau de rose (voir «Remarque») évent. quelques gouttes de colorant alimentaire rouge

Lisser la crème double avec la gelée de rose et l'eau de rose, colorer en rose selon goût avec le colorant alimentaire. Servir la crème à la rose avec les bricelets.

**Remarque:** l'eau de rose est disponible dans les drogueries.

