

# Bricelets de bénichon

de grand-maman [Mathilde Charrière](#)



*1 l de crème aigre  
1 l de vin blanc  
1.2 kg de sucre  
1.2 kg de farine  
1 pincée de sel  
1 verre à vin blanc de kirsch*

Mis à part le kirsch que l'on rajoute juste avant de cuire, mélanger le tout et laisser reposer 1 à 2 heures, ou plus.

Vérifier la consistance de la pâte : quand on soulève la pâte avec le fouet, elle doit «faire le ruban» en retombant.

Cuire dans un fer à bricelets.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)