

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

VANILLE KIPFERL

Pour ~45 biscuits

**35g sucre semoule - 1 gousse de vanille - 120g beurre pommade
- 140g farine - 60g poudre d'amandes - 1/2 càc extrait de vanille
- 60g sucre glace - 2 càs sucre vanillé -**

Préchauffer le four à 170° (th5-6).

Dans la cuve du robot muni du couteau hacher la gousse de vanille avec le sucre semoule. Tamiser le sucre dans un saladier ou cul de poule. Ajouter le beurre pommade, la farine, la poudre d'amande et l'extrait de vanille. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que l'ensemble forme une boule (si besoin s'aider des mains). La séparer en 4 morceaux. Sur le plan de travail légèrement fariné allonger les morceaux en boudins. Les aligner et les couper en tronçons réguliers de 2cm. Les placer sur une plaque à pâtisserie légèrement farinée.

Enfourner et cuire 15 minutes.

Pendant ce temps, mélanger le sucre glace et le sucre vanillé.

Sortir les biscuits du four, les laisser refroidir puis les rouler dans le mélange aux sucres. A conserver dans une boîte en fer.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr