

Dent de loup à la vanille

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Une recette inspirée du site « bredele.fr ».

Délicieux petit biscuit alsacien idéal avec une forme de « dent de loup ».

Il faut une plaque en forme de triangle mais on peut les laisser sur une tôle classique...

Ici version avec de la vanille de la Réunion.

Ingrédients (pour environ 35-40 dents de loup) :

- * 180g de farine
- * 100g de sucre en poudre
- * 2 œufs
- * 125g de beurre pommade
- * 1 cuillère à café de vanille en poudre



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Sortir le beurre et le couper en petits morceaux. Si nécessaire le mettre brièvement aux micro-ondes.

Dans un saladier, mettre le beurre pommade et le sucre.

Battre énergiquement pour faire blanchir et mousser l'ensemble.

Ajouter les œufs. Bien mélanger encore.

Ajouter la farine et la vanille.

Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Déposer 1 cuillère à café de cette préparation dans le creux de la tôle.

Faire 3 petits tas par ligne en les espaçant entre eux.

Enfourner pour 15 minutes.

Les dents de loup doivent être dorées sur les bords.

Sortir du four et laisser refroidir.

Démoulage facile en glissant le long du sillon.

Astuces :

J'ai acheté ces moules particuliers sur le site de Mathon mais le site Bredele.fr les vend aussi. Cela rend ces gâteaux uniques.

Ces biscuits sont délicieux et peuvent être parfumés en remplaçant la vanille par des épices à pain d'épices, de la cannelle, du cacao, du gingembre râpé, des zestes de citron, du rhum...

On peut les conserver quelques jours dans une boîte en métal.