Petits gâteaux

Vanille kipferl - biscuits allemands

35 min	20 min	15 min	0	523
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Pâte

- 140 g **Farine**
- 120 g **Beurre**
- 1 **Gousse(s) de vanille**
- 50 g **Amande(s) en poudre**
- 35 g **Sucre semoule**
- 1 c. à café **Arôme naturel de vanille**

Enrobage

- 50 g **Sucre glace**
- 2 sachet(s) **Sucre vanillé**

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Préchauffer le four à 170°C (Th.5-6).
2. Verser le sucre semoule dans le bol du robot, ajouter la gousse de vanille et mixer afin d'obtenir un sucre vanillé.
3. Tamiser le sucre dans un récipient.
4. Ajouter dans le bol du robot le beurre mou, la farine, la poudre d'amandes et la vanille liquide.
5. Mélanger l'ensemble à l'aide d'une cuillère en bois afin d'obtenir une pâte homogène.
6. Travailler ensuite cette pâte à la main de manière à obtenir une boule.

Étape 2

Façonnage des kipferl

1. Séparer la pâte en quatre morceaux.
2. Sur le plan de travail légèrement fariné, allonger les pâtons en forme de boudins d'environ 12 cm de long. Les aligner et les découper en tronçons réguliers de 2 cm.
3. Placer les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

4 Enfourner et laisser cuire 15 minutes.

Étape 3

Enrobage des biscuits

1 Mélanger ensemble le sucre glace et le sucre vanillé.

2 A la sortie du four laisser refroidir les biscuits avant de les faire rouler dans le sucre glace vanillé.