

Weihnachtsplätzchen



INGRÉDIENTS

300g de farine

100g de sucre

100g d'amandes en
poudre

225g de beurre

une pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

1 jaune d'œuf

PRÉPARATION

Fondre le beurre à feu doux.

Bien mélanger le sucre, l'amande en poudre, la farine, le jaune d'œuf, le beurre, le sel et le sucre vanillé.

Faire reposer la pâte 3h au frigo. Si elle est trop cassante après, ajouter un peu de beurre.

Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et utiliser des emporte-pièces pour faire des petits sablés.

Déposer les sablés sur une plaque graissée.

Préchauffer le four à 175°C (thermostat 6) mettre la plaque au four chaud pendant 10 min.