

Kipferle



Ingrédients :

- 120g de beurre mou (en pommade)
- 35g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60g de poudre d'amande
- 140g de farine

*Pour la fin : un mélange de sucres
(glace, vanille, semoule)*

Ustensiles :

- 1 balance
- 1 saladier
- 1 bol
- 1 feuille à pâtisser (pour rouler la pâte)
- du papier sulfurisé
- 1 couteau
- 1 plaque à pâtisser (pour mettre au four)

Préparation :

- Malaxer le beurre en pommade.
- Ajouter l'un après l'autre, le sucre semoule, le sucre vanillé, la poudre d'amande, la farine.
- En faire un gros boudin. (on peut le laisser au frigo)
- Le couper en 4.
- Prendre un gros morceau, et le rouler en fin boudin (1 cm de diamètre).
- Couper chaque fin boudin en 5 petits, et former des petites cornes.
- Les déposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- Mettre au four 170°C pendant 15 minutes.
- Sortir du four et laisser tiédir.
- Préparer un mélange de sucres (glace, vanille, semoule) dans un bol.
- Rouler les kipferle dans le mélange.

C'est prêt !