

## VANILLEKIPFERL

Préparation 10'+15' Repos 15'+3' Cuisson 15'	<b><i>Pour 36 lunes environ</i></b>
<b><u>Ingrédients</u></b> - 85g de beurre ramolli - 30g de sucre en poudre - 1 sachet sucre vanillé - 40g de poudre d'amandes - 100g de farine - 1 jaune d'œuf - 1 pincée de sel (sauf si beurre salé)	<b><u>Ustensiles</u></b> - bol à mixer ou saladier pour travailler la pâte - cuillère en bois - fouet - couteau - balance - verre doseur - assiette ou plaque à pâtisser - plaque de four - papier cuisson (pour plaque du four) - petite planche à découper - bol
<b><u>Préparation</u></b> 1/ Dans un saladier faire ramollir le beurre 15 secondes au micro-ondes. 2/ Ajouter au fur et à mesure le sucre, le sucre vanillé, la poudre d'amande, un jaune d'œuf et la farine. Bien mélanger le tout et former un boudin d'environ 6cm de diamètre. 2/ <u>Mettre au frigo pendant 15 mn environ.</u> 3/ Préchauffer le four à 180°C puis sortir la pâte. Couper le boudin en 2 dans la longueur, puis couper des tranches d'1 cm de largeur et façonner des petites lunes. 4/ Disposer les lunes sur une plaque du four recouverte de papier cuisson. Les mettre 15 mn au four à 180°C. 6/ Pendant ce temps, préparer un mélange de sucre en poudre et de sucre glace dans un bol. 7/ Sortir du four laisser tiédir puis rouler les kipferl dans le mélange. Bonne dégustation ! <i>Quand ils sont froids, vous pouvez les conserver dans une boîte en métal.</i>	

