

Cannes de Noël étincelantes

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 250g de farine
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 125g de beurre
- 1 œuf
- 1 cs de vanille liquide
- 125g de sucre en poudre
- 25g de poudre d'amandes
- 1cc de cannelle moulue
- Billes de couleurs



Ustensiles spécifiques : du papier sulfurisé ou une toile siliconée

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Verser la farine, la levure, le sel et le beurre coupé en dés dans un saladier.
- Mélanger du bout des doigts pour former un sable grossier.
- Ajouter l'œuf, la vanille, le sucre, la poudre d'amandes et la cannelle.
- Mélanger jusqu'à former une boule de pâte.
- Réserver au frais 30 min.
- Prélever des morceaux et les rouler en petits boudins.
- Les plier en forme de canne et les badigeonner de blanc d'œuf.
- Parsemer de billes colorées.
- Les poser sur la toile siliconée ou sur du papier sulfurisé.
- Enfourner durant 10 minutes (variable selon les fours).
- Les laisser refroidir sur une grille avant dégustation.

Bon appétit !!!!