

Spritz

Pour 25 sablés (selon la taille)

Préparation : 10 min - Cuisson : 12 min

Ingrédients :

*-1 oeuf
165 g de poudre d'amande
125 g de sucre
120 g de beurre mou
250 g de farine
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 cc de levure chimique*



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet, un tapis siliconé ou du papier sulfurisé et une plaque allant au four.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Fouetter le beurre mou. Ajouter la farine, la levure.*
- Mélanger les autres ingrédients à part.*
- Mélanger les deux préparations jusqu'à obtenir une pâte lisse.*
- Dresser les biscuits à l'aide d'une poche à douille cannelée ou à l'aide d'une cuillère.*
- Former des bâtonnets, des serpentins, des ronds...*
- Faire cuire à 180° pendant 10-12 minutes (les biscuits doivent rester très clairs).*
- Laisser refroidir les gâteaux.*

Bon appétit !