

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 siliciné 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 !