Sablés aux amandes

Recette de Flore

Réalisation : environ deux heures

Pour un goûter, au petit-déjeuner ou en dessert !
Si vous voulez faire plus rapide, vous pouvez façonner un long boudin de pâte et découper des tranches.
Attention la pâte est assez friable...
Conserver dans une boîte en fer ou un bocal hermétique.

Ingrédients

Pour 40 biscuits

- 300 g de farine
- 100 g d'amandes en poudre
- 40 g de sucre
- 10 g de sucre vanillé ou quelques graines vanille
- 2 jaunes d'oeuf
- 200 g de beurre
- Sucre glace

Préparation

1. Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et les amandes en poudre dans un grand récipient
2. Ajouter le beurre ramolli et les jaunes
3. Malaxer le mélange avec les mains et former une boule
4. Mettre en frigo environ 1h
5. Façonner les biscuits en forme de croissants (ou autre !)
6. Enfourner à 160°C pour 20 à 25 minutes
7. A la sortie du four, rouler les biscuits encore chauds dans du sucre glace

Où trouver...

... du sucre glace ?

Au *Bocal Local*

... des amandes en poudre ?

Pas encore disponible à Genève : on peut les faire soi-même avec un bon mixeur !