



Petits gâteaux

Vanille kipferl - biscuits allemands



35 min 20 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

523

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Pâte

140 g **Farine**
120 g **Beurre**
1 **Gousse(s) de vanille**
50 g **Amande(s) en poudre**
35 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Arôme naturel de vanille**

Enrobage

50 g **Sucre glace**
2 sachet(s) **Sucre vanillé**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5-6).
- 2 Verser le sucre semoule dans le bol du robot, ajouter la gousse de vanille et mixer afin d'obtenir un sucre vanillé.
- 3 Tamiser le sucre dans un récipient.
- 4 Ajouter dans le bol du robot le beurre mou, la farine, la poudre d'amandes et la vanille liquide.
- 5 Mélanger l'ensemble à l'aide d'une cuillère en bois afin d'obtenir une pâte homogène.
- 6 Travailler ensuite cette pâte à la main de manière à obtenir une boule.

Étape 2

Façonnage des kipferl

- 1 Séparer la pâte en quatre morceaux.
- 2 Sur le plan de travail légèrement fariné, allonger les pâtons en forme de boudins d'environ 12 cm de long. Les aligner et les découper en tronçons réguliers de 2 cm.
- 3 Placer les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

- 4 Enfourner et laisser cuire 15 minutes.

Étape 3

Enrobage des biscuits

- 1 Mélanger ensemble le sucre glace et le sucre vanillé.
- 2 A la sortie du four laisser refroidir les biscuits avant de les faire rouler dans le sucre glace vanillé.