



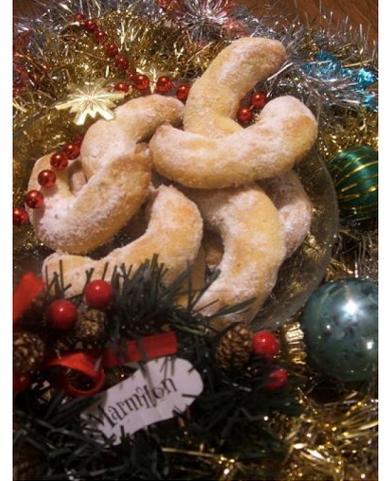
# Recette de Noël

## Petits biscuits alsaciens aux amandes

Ingrédients :  
280g de farine  
210g de beurre  
100g d'amande en poudre  
70g de sucre

Pour la fin de cuisson :  
Sucre vanillé et sucre glace

Comment faire le gâteau ?



### Étape 1

Mélanger du bout des doigts la farine, le sucre, les amandes en poudre et le beurre.



### Étape 2

Aplatir la pâte ainsi obtenue à la main, elle est très friable c'est normal. Utilisez un ou plusieurs emporte-pièces et disposer les formes obtenues sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

### Étape 3

Enfourner dans le four préalablement préchauffé à 160°C pendant environ 7 à 8 minutes (les biscuits ne doivent pas trop colorés).

### Étape 4

Dès la sortie du four, décoller les biscuits de la plaque et les rouler dans un mélange sucre vanillé/sucre glace.

### Étape 5

Laisser complètement refroidir et conserver dans une boîte hermétique.

