


## Demi lunes de Noël



★★★★★ 4,5/5 6 votes



 8 à 10

 15 min

 10 min



 10,68

 Facile

### INGRÉDIENTS

250 g de farine

175 g de beurre frais mou

100 g de sucre

100 g d'amandes moulues

50 g de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

sel

### PRÉPARATION

#### ÉTAPE 1

Préchauffez le four th.6 (180°C).

#### ÉTAPE 2

Mélangez la farine, le sucre et les amandes.

#### ÉTAPE 3

Incorporez les jaunes d'œufs puis le beurre mou et le sucre vanillé avec une pincée de sel.

#### ÉTAPE 4

Mélangez bien le tout et ne laissez pas reposer la pâte sinon elle devient friable.

#### ÉTAPE 5

Formez des bâtonnets de 5 cm et courbez-les en forme de "demi lune".

#### ÉTAPE 6

Disposez les bâtonnets sur une plaque beurrée et enfournez pendant 10 min.

#### ÉTAPE 7

A la sortie du four, laissez-les refroidir puis roulez-les dans le sucre glace.