

Vanille Kipferl

Pour 40 biscuits

1 gousse de vanille

35g de sucre

140g de farine

120g de beurre mou

60g de poudre d'amande

1/2 cuil à café de vanille liquide

finition

60g de sucre glace

1 cuil à café de vanille moulue (ou 2 sachets de sucre vanillé)

Préchauffez le four à 170°C.

Mixez le sucre avec la gousse de vanille pour obtenir un sucre très vanillé, tamisez-le pour éliminer les morceaux de gousse.

Mélangez ce sucre vanillé avec le beurre mou, la farine, la poudre d'amande et la vanille liquide. Quand la pâte est lisse et homogène, formez une boule, divisez-la en 4 puis façonnez chaque morceau en boudins de 1 à 2cm de diamètre. Coupez ces boudins en tronçons de 2cm de long, déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 170°C pendant 15 minutes. Laissez refroidir complètement.

Mélangez le sucre glace et la vanille moulue (ou les sachets de sucre vanillé) puis passez les biscuits dans ce mélange pour bien les enrober. Les biscuits doivent être bien froids et secs sinon le sucre va fondre.