

Fingerle (Doigts d'Ange)

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 œufs
- 250 g de beurre froid
- 250 g de sucre en poudre
- 10 g de sucre vanille
- 50 g de sucre cristallisé



Préparation des Fingerle :

Battre les 2 œufs avec le sucre et le sucre vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Mélanger la farine avec la levure chimique.

Couper le beurre en petit dès, ajouter à la farine.

Incorporer le beurre pour former une pâte sableuse.

Ajouter les œufs blanchis, pétrir pour que la pâte soit homogène.

Laisser reposer une heure au frais.

Confection :

Préparer des petits boudins de pâte d'environ 1 cm de diamètre et 5 cm de longueur.

Rouler les Fingerle dans le sucre cristallisé et les disposer sur une plaque à pâtisserie garnie d'un papier cuisson, en les espaçant bien.

Cuisson :

12 minutes à 180°C (Th 6).