

Recette des sablés de Noël autrichiens.

Avant tout, réunis les ingrédients suivants :

- 250 g de farine
- 200 g d'amandes en poudre
- 150 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 200 g de beurre froid
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 peu de farine pour le plan de travail

As-tu tout ce qu'il te faut ? C'est parti !

- Commence par mélanger farine + poudre d'amandes + 1/3 du sucre + le sel.
 - Puis ajoute le beurre coupé en petits cubes.
 - Mélange à la main jusqu'à obtention d'une boule.

 - Laisse reposer au frigo pendant 1 heure.

 - Puis préchauffe le four à 180 degrés.
 - Prélève des boules de pâtes et roule-les pour en faire des boudins, puis des croissants de lune d'environ 2 cm d'épaisseur.
 - Fais-les cuire environ 15 minutes.
- Attention : Ils doivent rester blonds. Ils sont friables à la sortie du four, il faudra donc les manipuler avec précaution.*

Dernière touche :

- Mélange-les 2/3 du sucre restant avec les sachets de sucre vanillé.
- Roule les croissants de lune encore chauds dedans et laisse refroidir avant de déguster.

Bonne dégustation !