

Pour 20 à 30 gâteaux

Lunes de Noël

- ☐ 250g de farine
- ☐ 175g de beurre frais mou
- ☐ 100g de sucre en poudre
- ☐ 100g d'amandes en poudre
- ☐ 50g de sucre glace
- ☐ 1 sachet de sucre vanillé
- ☐ 2 jaunes d'œufs
- ☐ une pincée de sel
- ☐ une cuillère soupe lait

Préchauffer le four Th.180°C.

Mélanger le sucre, la farine et les amandes. Incorporer les jaunes d'œufs, le beurre mou, le sucre vanillé et le sel.

Mélanger le tout avec les mains rapidement pour ne pas trop travailler la pâte qui risque de

Photos LubyEmy38



devenir friable.

Former des bâtonnets de 5 cm et les courber en forme de lune.

Disposer les bâtonnets sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner 10 minutes (ils doivent être légèrement dorés).

A la sortie du four, les laisser refroidir puis les saupoudrer de sucre glace.

Recette trouvée sur ce site :

<http://www.cuisineaz.com/recettes/demi-lunes-aux-amandes-41243.aspx>



Photos LubyEmy38

Cuisine

Décembre 2015



B
L
D
G

Mes
101

L
U
B
Y