

Petits biscuits au beurre



250 g beurre

Battre en mousse

200 g de sucre

Ajouter

1 à 2 œufs

Ajouter

*1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé
375 g de farine
125 g d'amandes mondées moulues*

Incorporer
La pâte doit être malléable

Avec une presse à biscuits (ou avec une poche à douille cannelée, mais c'est plus difficile), former des biscuits de différentes formes sur une plaque à gâteaux recouverte de papier sulfurisé. Laisser reposer un moment au frais.

Cuire au four préchauffé à 170-190 °C, pendant 8 à 10 minutes. Surveiller : ils doivent rester de couleur claire.

Après refroidissement, tremper les bouts dans un glaçage au chocolat foncé du commerce.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)