

Vanillekipferln



Des petits biscuits parfumés à la vanille confectionnés et dégustés en Allemagne pendant la période de l'Avent.

La recette de Romane, Anthea, Louis, Tony, Noé, Maxime, Emma, Maud, Sven, Loris et Luca germanistes et pâtissiers confirmés.

Ingrédients :



1 œuf
200 g de farine
100 g de sucre
100 g d'amandes en poudre
½ sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
125 g de beurre



Réalisation :



Recouvrir la plaque d'une feuille de papier cuisson.

Mélanger la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et les amandes en poudre.

Ajouter l'œuf battu et le beurre coupé en dés.

Pétrir la pâte et former une boule.

Façonner de petits croissants (1 cm d'épaisseur et 6 cm de long) et les poser sur la plaque de cuisson.

Faire cuire 10 minutes à 180 °C.



Frohe Weihnachten !



Guten Appetit !