

Vanillekipferln

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

La recette des germanistes de 6B.

Ingrédients :

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



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 !