



Sablés Vanille Kipferl

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients : pour 40 sablés

- 140g farine
- 60g de poudre d'amandes
- 120g de beurre à température ambiante
- 35g de sucre semoule
- 1 belle gousse de vanille
- 1/2 c.à café de vanille liquide
- Pour la finition : sucre glace + 2 sachets de sucre vanillé

Matériel : plaque pour biscuits + grille de refroidissement.

PREPARATION

Préchauffer le four à 170°C.

1 – Mixer très finement le sucre avec la gousse de vanille détaillée en petits bouts de 2 cm. On obtient un sucre vanillé très fin. Tamiser le sucre dans un bol.

2 – Mélanger ce sucre vanillé avec le beurre ramolli, la poudre d'amandes et la vanille liquide. Travailler la pâte à la main. Puis séparer la pâte en 4.

3 – Sur le plan de travail légèrement fariné, façonner la pâte en forme de longs boudins. Les découper des petits tronçons de 2 cm environ.

4 – Déposer chaque sablé sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé.

CUISSON : Mettre au four à 170°C Chaleur tournante, pendant 15 mn.

FINITION : Dès la sortie du four, mélanger le sucre glace et le sucre vanillé et enrober les petits sablés encore tièdes (*à ce stade, ils sont très friables : procéder délicatement*).

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Enrober de sucre les sablés encore tièdes : le sucre tiendra mieux. Ces petites douceurs se conservent bien dans une boîte en fer : n'hésitez pas à préparer plusieurs fournées !