



BISCUITS À LA VANILLE - KIPFERL DE SEBASTIAN

Temps de préparation : **15 mn** / Temps de cuisson : **15 mn** / Total : **30 mn**

Ingrédients pour 30 biscuits :

- 25 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille liquide
- 100 g de beurre mou
- 50 g de maïzena
- 100 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 50 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Mélangez ensemble le sucre en poudre et l'extrait de vanille liquide.

Dans un autre récipient, mélangez la maïzena, la farine et la poudre d'amande. Ajoutez le beurre mou, puis le mélange sucre et vanille.

Faites préchauffer le four à 180°C.

Formez des boudins et coupez-les en tronçons de 3 cm environ.



Enfournez pour 15 mn.

Laissez refroidir, puis roulez les biscuits dans un mélange sucre glace et sucre vanillé.