

Petits croissants vanille

Ingrédients :

- 180g de beurre froid coupé en dés
- 70g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g d'amandes en poudre
- 250g de farine
- sucre vanillé pour la finition

Préparation :

Mélanger les ingrédients pour former une boule et laisser reposer la pâte 1 heure au frais.

Avec les mains, prélever des petits bouts de pâte et les rouler en forme de croissant.

Les placer sur une tôle, puis faire de légères entailles sur le dessus avant de faire cuire au four à 180°.

A la sortie du four, les rouler dans le sucre vanillé pour les enrober.