

Petit Gâteau Jeanne

- 500g de farine
- 250g de beurre
- 150g de sucre
- 2 oeufs entiers
- 1 paquet de sucre vanille
- 1/2 paquet de levure chimique
- amandes effilées
- 1 jaune d'oeuf pour badigeonner
- sucre

Préparer la pâte mélanger tous les ingrédients en ajoutant l'œuf en dernier.

Étaler la pâte de suite et découper différentes formes, badigeonner du jaune d'œuf et mettre un tout petit peu de sucre dessus et des amandes effilées.

Cuire 6 à 7 minutes, laisser refroidir et déguster

