

## PETITS BISCUITS AUX AMANDES

Préparation : 15 mn

Refroidir : 4 h

Cuisson : 10-12 mn

Four : 200°

### INGREDIENTS :

240 g de beurre

100 g de sucre de canne

1 œuf

1 pincée de sel

250 g farine

1c. à café de levure chimique

½ c. à café de cannelle

100 g d'amandes moulues

70 g d'amandes grossièrement hachées

---

Battre en crème le beurre, le sucre, l'œuf et le sel. Incorporer la farine, la levure chimique, la cannelle, les amandes moulues et hachées et les pétrir brièvement jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former la pâte en barre carrée d'environ 4 cm. Envelopper de film alimentaire et mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 h

Préchauffer le four à 200°. Dans la barre, couper des tranches d'environ 1 cm de large. Disposer sur une tôle tapissée de papier sulfurisé. Dorer au four pendant environ 10-12 mn.

*Recette téléchargée sur [www.alsannuaire.com](http://www.alsannuaire.com) le moteur de recherche alsacien*