

## **Croissants amandine**



200g de farine, 75g de poudre d'amandes, 50g de sucre, 120g de beurre ramolli, 1 jaune d'œuf, quelques gouttes d'extrait de vanille.

Dans une terrine mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre et une pincée de sel. Faire un puits au centre et y mettre le jaune d'œuf et le beurre. Mélanger avec les doigts pour obtenir une pâte homogène. (fariner les mains plusieurs fois si ça colle). Mettre au frais une heure.

Sur une plaque poser des petits morceaux de pâte en les formant en forme de croissants. Mettre à four 6 (180°) environ 20 mn.

Dans une assiette creuse mettre un peu de sucre glace et sucre vanillé. Rouler dedans les biscuits encore chauds.