

Petits gâteaux de Noël: Fingerle



Ingrédients pour environ 36 biscuits:

75g de beurre

100g de sucre (de canne bio pour moi)

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 oeuf entier + 1 jaune

250g de farine (T80 bio pour moi)

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

3 cuillères à soupe de lait

100g de sucre cristal et un peu de cannelle (1 cuil à café)

Préparation:

- Battre le beurre ramolli, le sucre, la vanille et les jaunes d'oeufs en mousse. Incorporer la farine tamisée avec la levure, tout en ajoutant un peu de lait. Ajouter le blanc battu en neige.
- Façonner des petits rouleaux de la taille d'un doigt. Les rouler dans le sucre cristallisé mélangé à la cannelle. Les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Couvrir d'un torchon propre et laisser reposer une nuit.
- Faire cuire à 160°C pendant 16 minutes environ.