

SCHWOWEBREDDLE (biscuits cannelle)

270g beurre ramoli - 250g sucre - 2 œufs entiers - 20g cannelle - 125g amandes hachées - 500g farine

Pétrissez ensemble le beurre et la farine, puis ajoutez les œufs entiers, les amandes, la cannelle et le sucre. Faites une pâte très homogène. Laissez la reposer une nuit entière. Etalez-la le lendemain en une couche de 1,5cm d'épaisseur. Dorez à l'œuf battu. Mettez sur une plaque beurrée et farinée. Faites cuire 12 minutes à four chaud.

Four 6 / 3ème rang

