

Gâteau de Noël

(Spritzgebäckes)



300 gr de Beurre

250 gr de Sucre

1 Sachet de sucre vanillé

2 Œufs

130 gr de poudre d'amande

500 gr de Farine

👤 Verser dans un saladier le beurre, le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Mélangez le tout, puis rajouter la poudre d'amande et la farine, travailler la pâte avec vos main.

👤 Laisser refroidir votre pâte au frigo toute une nuit.

👤 Étaler votre pâte et avec des emporte-pièces, découpez vos futurs gâteaux.

👤 Faites cuire à 180°C pendant environ 10 mn.

(Pour savoir si vos gâteaux sont cuits, vérifier avec une spatule le dessous des gâteaux, il faut que vous ayez une légère couleur de bronzé.)

