

amandes et le kirsch. Travailler à la mai, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple.

Remplir une poche à douille cannelée et déposer des ronds, des S ou des bâtonnets sur une plaque. Laisser reposer pendant une heure au frigo ou dehors s'il fait bien froid.

Faire cuire à four moyen pendant 15 mn (ne pas faire brunir, ils doivent garder une couleur dorée).

Petits Fours à la douille (Spritzbredle)



Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Four : 160 - 165°

Ingrédients :

200 g de beurre

200 g de sucre

1 paquet sucre vanillé

4 jaunes d'œufs

2 cuillères à soupe de kirsch

125 g d'amandes mondées moulues

320 g de farine

Sortir le beurre du frigo quelques heures avant de l'utiliser. Tourner le beurre, le sucre et le sucre vanillé en une pommade blanchâtre. Ajouter les jaunes d'œufs un à un en mélangeant bien entre chaque œuf. Incorporer la farine, les