



## FERS A CHEVAL VANILLES Brédelés de Noël

### ■ Ingrédients pour la pâte :

- ✓ 280 g de farine
- ✓ 100 g amandes moulues, épluchées
- ✓ 50 g de sucre
- ✓ 1 sachet sucre vanillé
- ✓ 200 g de beurre

### ■ Pour la glaçage

- ✓ 150 g sucre glace
- ✓ 3 sachets sucre vanillé

Tamiser la farine sur la table. Ajouter les amandes, le sucre, le sucre vanillé, puis le beurre ramolli coupé en petits morceaux.

Pétrir rapidement le tout pour obtenir une pâte lisse. Façonner des rouleaux de la grosseur d'un doigt et d'environ 6 cm de long. Courber en fer à cheval.

Déposer sur la plaque beurrée et faire cuire à four moyen (140°) pendant 15 min. Laisser refroidir.

Mélanger le sucre glace et le sucre vanillé. Rouler les fers à cheval dans ce mélange.

