

KANINE KRUNCHIES

Biscuits à la vanille et à la cannelle

Tirée du film : les 101 Dalmatiens

Temps de préparation : 10 min

Temps de repos : 1h

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients (pour 18 biscuits) :

- 180g de farine
- 60g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60 g de poudre d'amande
- 1 cuil. à café de cannelle moulue
- 1 cuil. à café de gingembre moulu
- 1 pincée de sel
- 140g de beurre doux
- 1 oeuf

Préparez votre pâte à biscuits. Passez au tamis et versez tous les ingrédients secs dans un cul de poule. Mélangez bien.

Faites fondre le beurre et incorporez le au mélange d'ingrédients secs. Ajoutez alors l'oeuf et incorporez le jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Prélevez la pâte du cul de poule et filmez-la avant de la placer au réfrigérateur pendant 1h.

Préchauffez votre four à 170°C (th 6/7).

Farinez votre plan de travail et abaissez votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1cm. A l'aide d'un emporte-pièce de la forme que vous voulez, découpez la pâte et placez les biscuits sur une plaque allant au four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Enfournez pour 10min puis déposez les biscuits sur une grille pour les faire refroidir.

Dégustez-les une fois bien refroidis.

BON APPÉTIT !