

## Vanillekipferl (petits sablés de Noël allemands)

Écrit par Hélène

Jeudi, 03 Novembre 2011 15:29 -

---



*Pour 3 à 4 personnes.*

*Préparation : 20 minutes*

*Cuisson : 20 minutes*

### **Ingrédients :**

- 150 g de beurre
- 70 g de poudre de noisettes
- 210 g de farine
- 50 g de sucre glace
- 2 paquets de sucre vanillé

### **Préparation :**

- 1) Au mixeur, mélangez tous les ingrédients.
- 2) Formez une boule avec la pâte puis la mettre une heure au réfrigérateur.
- 3) Préchauffer le four à 175°C.
- 4) Former des petits croissants de pâte et les disposer sur une plaque à pâtisserie beurrée (ou sur un papier cuisson).
- 5) Mettre au four pendant environ 20 min.