

Petits gâteaux aux amandes

préparés par Fabienne Schmitt

Cuisson : 10 à 12 minutes à 180° environ

Les ingrédients :

500g de farine, 250g de sucre, 250g de poudre d'amande, 250g de beurre ramolli, 2 œufs, 1 c à café de cannelle, 1 petit verre de « schnaps » au choix, un peu de zeste de citron râpé.

Battre le beurre avec le sucre ; rajouter les amandes, les œufs, la cannelle, le zeste, l'eau de vie. Bien travailler le tout et enfin rajouter la farine. Laisser reposer 24h au frais, si possible.

Etaler la pâte et découper des formes à l'aide d'emporte-pièces (ou au couteau). Les disposer au fur et à mesure sur une plaque (beurrée ou recouverte de papier de cuisson). Il est possible également de les superposer (abaisse très fine) en y intercalant une couche de confiture de votre choix.

Libre cours à votre imagination :

-avant d'enfourner : les dorer au jaune d'œuf, ou séparer la pâte avant de l'étaler et y rajouter des épices ou plus de zeste de citron ou des pépites de chocolat, etc...

-après cuisson et refroidissement : les recouvrir d'un glaçage parfumé, de chocolat fondu parfumé, etc...



Attention : très addictif !!!!