

# BISCUITS DE NOËL

## Avec gluten

### Ingrédients

120 g de beurre mou

45 g de sucre semoule

1/4 cuillerée à café de vanille en poudre

60 g de poudre d'amande

140 g de farine



### Recette

1. Dans un saladier, mélangez le beurre mou, le sucre et la vanille en poudre jusqu'à avoir une consistance de pommade.
2. Incorporez la poudre d'amande et la farine à l'aide d'une cuillère en bois puis finissez de travailler la pâte à la main pour obtenir une boule homogène.
3. Prélevez des petits morceaux de pâte, roulez-les pour former des petits boudins et incurvez-les en forme de croissants.
4. Placez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites-les cuire 15 min dans le four préchauffé à 180°C.
5. Pendant ce temps, mélangez ensemble le sucre glace et le sucre semoule.
6. Sortez les biscuits du four et laissez-les complètement refroidir avant de les déguster