



Les badigeonner de blanc d'œuf légèrement battu et les décorer dans chaque coin, ainsi qu'au milieu de moitié d'amandes mondées.

Disposer sur une plaque allant au four avec papier sulfurisé, et laisser cuire à 160° pendant environ 15 mn (à surveiller)

Petits gâteaux aux Epices



Préparation 30 mn

Cuisson : 15 mn

Four : 160°

Ingrédients :

310 g de farine

190 g de sucre fin

190 g de beurre

3 jaunes œufs

2 pointes de couteau de girofle en poudre

1/2

1 c à café de cannelle en poudre sinon on trouve dans le commerce un mélange très sympa : cardamome, badiane, cannelle, girofle

zeste d'un citron

50 gr d'amandes mondées ou poudre d'amande pour la déco

Tourner le beurre en mousse. Ajouter le sucre, les épices et les jaunes d'œufs, puis la farine. Mélanger en une pâte bien homogène. L'abaisser sur 4 mm d'épaisseur et découper des rectangles, triangles et autres à votre guise d'environ 6 cm sur 3 cm de large.

J'utilise pour ma part ma petite roulette à pâtisserie crantée.