

Gourmandises à la Oma Caroline



Gourmandises à la Oma Caroline © [Alsannuaire](#)

Ingrédients :

300 g de beurre
125 g de sucre
125 g de poudre d'amandes émondées
1 p de sucre vanille
Zeste de citron
300 g de farine

Préparation :

- Battre en mousse le beurre, le sucre et le sucre vanille.
- Ajouter la poudre d'amandes, le zeste de citron et la farine tamisée.
- Abaisser la pâte et découper à l'emporte-pièce rond.
- Faire cuire à four moyen, à 180°.
- Laisser refroidir
- Etaler de la confiture de framboise sur un morceau et poser un deuxième par dessus.
- Saupoudrer de sucre glace



Gourmandises à la Oma Caroline © [Alsannuaire](#)