

# Spitzbuewe



Spitzbuewe © [Alsannuaire](#)

## Ingrédients pour la pâte :

- 150 g de farine - 1 cuil. à café de levure chimique - 50 g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - 1 oeuf - 1 à 2 cuil de lait - 150 g de beurre - 80 g de poudre d'amandes

## Pour la décoration :

- un peu de gelée de fruits rouges et un peu de sucre glace.

## Préparation :

Tamiser le mélange farine levure, rajouter la poudre d'amandes, faire un puits et y mettre le sucre, l'oeuf et le lait.

Travailler avec une partie de la farine et rajouter le beurre ramolli en petits morceaux.

Pétrir rapidement et laisser reposer la pâte une demi-heure.

Etaler la pâte en une fine couche et découper des ronds à l'aide d'un verre trempé dans de la farine ou d'un emporte pièce.

Sur la moitié des disques découper un petit rond central.

Faire cuire sur une plaque beurrée 15 mn four moyen.



Spitzbuewe © [Alsannuaire](#)