

VANILLSCHNITTEN



Vanillschnitten © [Alsannuaire](#)

Ingrédients :

Pâte :

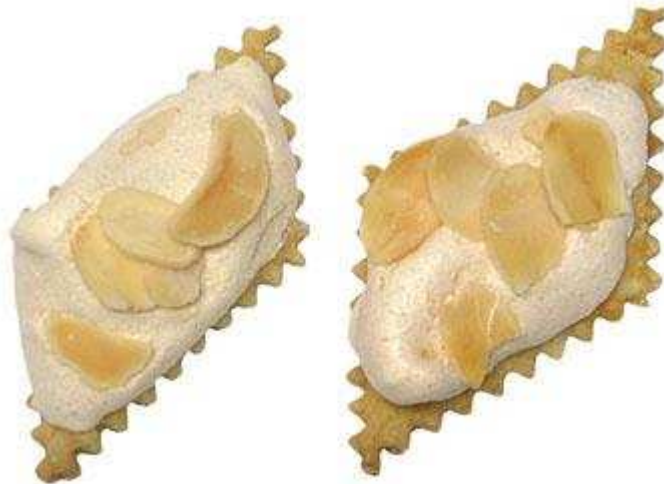
- 200 g de farine
- 140 g de beurre
- 2 jaunes d'oeuf
- 1 à 2 cuillères à soupe de crème aigre

Garniture :

- 2 blancs d'oeufs
- 140 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- amandes effilées

Préparation :

- Préparer la pâte en travaillant la farine et le beurre. Ajouter les oeufs et la crème. Laisser reposer la pâte au moins une demi journée au frais.
- Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et la découper en forme de losanges à l'aide d'une roulette à pâtisserie.
- Battre les blancs d'oeuf en neige ferme et rajouter le sucre
- Disposer les losanges sur une tôle beurrée et les garnir avec de petits tas de blancs d'oeuf sucré.
- Terminer en disposant sur chaque gâteau quelques amandes effilées. - Cuire au four (therm 6) environs 15 mn.



Vanillschnitten © [Alsannuaire](#)