

ANIMATION PÂTISSERIE

SERINAKAKER



INGRÉDIENTS

250g de farine
2 cuillères à café de levure chimique
2 cuillères à café de sucre vanillé
150g de beurre
150g de sucre
1 œuf

DÉCORATION

1 blanc d'œuf
Sucre cristal
Amandes hachées



RECETTE

Mélanger le sucre vanillé et la levure à la farine.

Emietter le beurre dans le mélange, ajouter le sucre et un œuf battu.

Bien travailler la pâte et la former en rouleau.

Couper le rouleau en morceaux de taille égale et les rouler en boules.

Placer les gâteaux sur une plaque et les écraser légèrement avec une fourchette.

Badigeonner de jaune d'œuf et saupoudrer d'amandes hachées et de sucre cristal.
Cuire à four moyen (175° C).

