

Ingrédients pour 4

Ingrédient	Quantité
farine	200 gr
Poudre d'amandes	100 gr
sucre	80 gr
Beurre	175 gr
Jaunes d'oeufs	2 pcs
sel	1 pincée
sucre	50 gr
aiguilles de douglas	c. à s. (hachées)

Préparation

1. Mélanger la farine, la poudre d'amande, le sucre et le beurre froid en petits cubes, les jaunes d'œufs et le sel. Envelopper d'un film alimentaire et mettre au frigo minimum 2h00. Détailler les biscuits et enfourner sur une plaque recouverte de papier cuisson pendant 15 minutes à 160 degrés.
-

Sucre vert

1. À la sortie du four, saupoudrer du mélange sucre + aiguilles de douglas hachées sur les biscuits encore chauds.
-