

## Vanille Kipferl de Sebastian



**Pour 36 à 40 biscuits**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 15 à 20 minutes (13 minutes pour moi)**

- 35 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 120 g de beurre mou
- 140 g de farine
- 60 g d'amandes en poudre
- 1/2 c à café de vanille liquide

**Pour la finition**

- 60 g de sucre glace
- 2 sachets de sucre vanillé

Préchauffez le four à 170°C (160° C chez moi).

Réalisez le sucre vanillé. Versez le sucre semoule dans le bol d'un mixeur, ajoutez la gousse de vanille et mixez afin d'obtenir un sucre très vanillé. Tamisez-le dans un récipient. Ajoutez le beurre mou, la farine, la poudre d'amande et la vanille liquide.

Mélangez le tout avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte homogène. Finissez de travailler la pâte à la main. *A ce stade, j'ai mis la pâte en boule au frais pendant 15 minutes pour la raffermir un peu.* Séparez-la en 4 morceaux.

Formez des boudins réguliers. Découpez les boudins en tronçons de 2 cm (*j'en ai obtenu 36*).

Placez sur une plaque de cuisson légèrement farinée ou un tapis de cuisson en silicone puis enfournez pendant 15 minutes à 170°C (*pour moi, 160° C en chaleur tournante*).

Pendant la cuisson, mélangez le sucre glace avec les sachets de sucre vanillé.

A la sortie du four, laissez refroidir les biscuits avant de les rouler dans le sucre glace vanillé.

Disposez-les sur un petit plateau avec délicatesse sans les superposer pour garder leur joli manteau blanc.