

Petits gâteaux aux amandes -

C'était... le Régal de Cécile -



150 gr d'amandes décortiquées  
150 gr beurre fin  
300 gr farine à gâteaux Francine avec  
beurre incorporée.  
100 gr sucre en poudre -  
2 pts sucre vanillé naturel -  
1 œuf pour la pâte - (et 1 jaune d'œuf  
pour dorer les gâteaux) -



Mettre tous ces ingrédients dans un saladier  
sauf les amandes qui se rajoutent lorsque la pâte  
est faite.

On travaille un peu jusqu'à ce que ça ne  
colle plus aux doigts. On peut rajouter un petit  
peu de farine mais pas trop. La pâte doit  
rester molle.

On rajoute les amandes.  
On chauffe le four à  $5/6$  du thermostat.  
On bross/bearre la plaque du four, ou autre,  
et faire des petits tas de la grosseur d'une noix.  
On les dore au jaune d'œuf dilué avec un  
peu de lait.

Sur le dessus, on met un peu de sucre en  
poudre, juste avant de passer au four.

il faut environ 35 minutes de cuisson.

On le voit, lorsqu'ils sont bien dorés, si non  
on laisse encore 5 minutes.