

PETITS GÂTEAUX SECS



Ingrédients :

250 g de sucre

250 g de beurre mou

2 oeufs

500 g de farine

125 g d'amandes moulues

1 sachet de levure chimique

Un peu de zeste de citron

1 verre à liqueur de kirsch ou de mirabelle

1 jaune d'œuf pour la dorure

- Mélanger tous les ingrédients.
- Mettre la pâte au frais pendant 2-3 heures.
- Etendre la pâte au rouleau, la découper à l'emporte pièce.
- Disposer la pâte sur une tôle beurrée, dorer avec un jaune d'œuf.
- Faire cuire au four à 175°C (Th 6) environ 10 min.