

Bredele d'IRIS Wendling : Croissants à la vanille

Ingrédients :

100 g beurre 180 g farine

30 g sucre Sucre glace

40 g amandes moulues Sucre vanillé

Chocolat à fondre

Tourner le beurre et le sucre en mousse. Ajouter les amandes moulues et la farine tamisée.

Mettre la pâte au frais pendant une nuit.

Former les petits croissants et faire cuire 15 à 20 mn dans le four à 180°.

Saupoudrer les croissants encore chauds avec un mélange de sucre glace et de sucre vanillé.

Tremper les deux extrémités des croissants dans le chocolat fondu.

