



LUNES À LA VANILLE OU VARIANTE AU CITRON !

INGRÉDIENTS

- 200 g de beurre mou
- 80 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 280 g de farine
- 100 g d'amandes en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé (ou zeste d'un demi citron en variante)

Glaçage citron (variante) :

- 1 blanc d'œuf
- 200 gr de sucre glace
- Jus du demi citron

Utiliser un fouet ou un batteur électrique

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE REPOS : 2H

TEMPS DE CUISSON : 8 À 10MN

PRÉPARATION

Mélanger le beurre ramolli et le sucre glace (80 g) jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc et mousseux.

Ajouter les jaunes d'œufs, remuer puis incorporer la farine et la poudre d'amandes. (Variante : rajouter le zeste de citron) Remuer à la cuillère en bois puis pétrir la pâte et former une boule.

Laisser reposer la pâte 2H au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180° (Th.6).

Rouler une boule de pâte de la taille d'une grosse noisette entre vos mains et donner lui la forme d'une demi lune.

Poser les lunes au fur et à mesure sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner les demi-lunes pour 8 à 10 mn. Elles ne doivent pas brunir, juste colorer légèrement en dessous.

Laisser les lunes refroidir 2 mn sur la plaque et les rouler dans le sucre vanillé (elles doivent être encore chaudes).

Les demi lunes se conserveront pendant plusieurs semaines dans une boîte en fer.

Variante : Rajouter par dessus le glaçage citron