

Croissants à la vanille (vanillekipferl)

Un grand classique des petits biscuits de l'Avent. Des sablés fondants et délicatement parfumés à la vanille. Irrésistibles, on les dévore encore tièdes...

environ 90 pièces



Débutant

up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 plaque de cuisson

Pour la pâte:

1 gousse de vanille
200 gr. de farine de blé
1 pincée de Levure Chimique Dr.Oetker
100 gr. d' amandes en poudre (blanches)
100 gr. de sucre
125 gr. de beurre pommade
1 oeuf

Pour saupoudrer:

50 gr. de sucre glace
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker

- 1 Tapissez la plaque d'une feuille de papier cuisson. Coupez la gousse de vanille en deux, et retirez les graines avec la lame d'un couteau (utilisez le dos de la lame). Préchauffez le four.

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Versez la farine en pluie dans un récipient. Ajoutez les autres ingrédients puis pétrissez (crochets) au batteur électrique d'abord à vitesse lente puis rapide. Travaillez ensuite brièvement la pâte sur le plan de travail légèrement fariné jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Formez une boule.
- 3 Divisez la pâte en 3 parts égales. Façonnez chaque pâton en un boudin d'env. 30 cm de long et de 1 cm d'épaisseur env. Découpez chaque boudin en morceaux d'env. 6 cm de long. A la main (farinez-les légèrement), rétrécissez les extrémités de chaque morceau. Disposez les petits boudins de pâte sur la plaque et façonnez des croissants de lune.
- 4 Placez au four et faites cuire chaque fournée :

Position de la grille : Milieu



- 5 Dans un petit récipient, mélangez le sucre glace avec le sucre vanillé. Sortez les croissants du four et faites-les glisser avec la feuille de cuisson sur une grille. A l'aide d'une petite passoire, saupoudrez les croissants encore chauds avec le mélange de sucres. Laissez refroidir complètement.

Conseils

- Si la pâte devient trop molle pour être manipulée, placez-la un moment au frais.

