

LES JODEKAGES d'Andersen



La liste de courses

- 250 g de beurre
- 300 g de farine
- 200 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œuf
- 1 jaune d'œuf
- 30 g d'amandes concassées
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 3 cuillères à soupe de sucre

1



Mélange la farine et le beurre pour former une sorte de sable granuleux. Ajoute le sucre et les jaunes d'œufs.

2



Mélange bien et forme un boudin. Enveloppe-le dans du film alimentaire. Laisse-le au réfrigérateur pendant 1 heure.

3



Coupe de fines tranches dans le boudin et place-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

4

Préchauffe le four à 180°C.

Mélange le jaune avec un peu d'eau et dore les biscuits. Mélange la cannelle et le sucre. Saupoudre les gateaux avec un peu de ce mélange et un peu d'amandes concassées.

Enfourne 8 minutes, puis laisse refroidir sur une plaque.

