

Biscuits à la Cannelle

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Pour : 24 biscuits

Ingrédients :

- ½ bol de farine
- 1 bol de farine à pâtisserie, avec levure
- ½ de cuil. à café de cannelle
- ½ bol d'amandes grillées
- ¼ de bol de sucre roux
- ¼ de bol de sucre glace
- 150g de beurre, tiède
- 1 oeuf

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C. Beurrer ou huiler une plaque à cuisson, la recouvrir de papier sulfurisé. Placer dans un mixeur les deux farines, les amandes, le sucre et l'œuf. Mixer 1 minute, pour obtenir une consistance pâteuse.

Faire des boules de pâte avec une cuillère, les aplatir entre les paumes et les disposer sur une plaque.

Saupoudrer les biscuits avec le mélange de sucre glace et de cannelle. Faire cuire 10 minutes. Laisser refroidir sur une grille métallique.

Suggestion :

C'est excellent pour accompagner le thé ou le café.