

Les Kipfel, ou petits biscuits autrichiens



Parce que j'avoue que mes influences culinaires viennent des quatre coins du monde, aujourd'hui je vous propose les Kipfel. Ce sont de petits biscuits autrichiens rapides et délicieux préparés avec du sucre glace. Comme ce sucre est très fin, ils sont terriblement fondants en bouche au moment de la dégustation! Cela peut faire penser à des biscuits de Noël mais bon, j'en mangerais toute l'année si je pouvais! J'avais l'habitude d'en manger étant petite et aujourd'hui j'ai refais la recette de ma belle-mère chérie! C'est une recette de sa grand-mère. Allez, trêve de blabla, la recette c'est par là

Ingredients

300 gr de farine
200 gr de beurre mou
75 gr de sucre glace (et un peu pour la décoration finale)
1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Mélanger tous les ingrédients avec vos mains de façon à obtenir une jolie boule homogène.

Si votre pâte colle trop, rajoutez un peu de farine.

Préchauffez votre four à 180°.

Ensuite, toujours avec vos mains, réalisez des petits gâteaux en forme de U et placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez vos Kipfel pendant 15/20 minutes – Les pointes de vos biscuits doivent dorer légèrement.

Une fois vos Kipfel cuits, sortez-les et laissez-les refroidir.

Au moment de servir, recouvrez de sucre glace!



Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!

www.lesgourmandisesdekarelle.com

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>