

Croissants de lune
à la noisette ou à la poudre d'amande

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de poudre de noisette ou d'amande
- 150 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 1 sachet de sucre vanillé

Mélanger tous les ingrédients ; malaxer beurre - jaunes d'œufs - sucre.

Façonner de petits rouleaux de la longueur d'un doigt et leur donner la forme d'un croissant de lune.

Disposer les pièces sur une plaque beurrée puis les faire cuire au four à 180°, pendant 10'.

Laisser refroidir avant de servir avec une bonne tasse de thé...