

Recette: Schneeflocken - Flocons de neige

250gr de beurre

100gr de sucre glace

3 sachets de sucre vanillé

120gr de farine

250gr de fécule de maïs

sucre glace

1. Faites fondre le beurre dans une casserole et laissez-la refroidir un petit peu.
2. Mélangez le beurre avec la farine, le sucre glace, le sucre vanillé et la fécule de maïs.
3. Mettez la pâte pour 30 minutes au frigo.
4. Modelez de petites boules de pâte et mettez-les sur une feuille de cuisson sur une plaque à pâtisserie.
5. Aplatissez les boules avec une fourchette pour avoir un motif.
6. Mettez les flocons au four à 180° C pour 12-15 minutes.
7. Laissez-les refroidir sur une assiette.
8. Si vous le souhaitez, saupoudrez les petits gâteaux avec du sucre glace.

Bonne dégustation!