

## **TRANCHES AMANDES**

Recette Michel 25/01/2014

105 gr de sucre « La Verdoise »  
130 gr de farine tamisée  
85 gr de beurre mou  
Un peu de vanille  
Une pointe de sel  
25 gr d'amandes effilées  
Cacao en poudre (1 cuillère)

Mélanger en SABLANT le sucre, la farine vanillée, le beurre et le sel + les amandes

Séparer l'appareil en deux parts

Dans l'une : ajouter des zestes d'orange ou citron

Quelques gouttes de lait ou d'eau

Dans l'autre : ajouter une cuillère de cacao en poudre

Chaque préparation sera travaillée en un rectangle refroidi au frigo

Coupé en tranches fines

Cuisson au Four à 180° env. très rapidement.