

GATEAUX SABLES « DIAMANT »



- 200 gr de farine
- 150 gr de beurre ramolli
- 70 gr de sucre glace
- vanille,
- cannelle ou épices pour pain d'épices

Mélangez comme pour la pâte sablée

Formez un boudin - Reposez au froid

Badigeonnez d'œuf battu

Roulez le boudin dans le sucre cristallisé et découpez des tranches

CUIRE 170 /180°