

# Croissants vanillés (vanillekipferl)



-  
Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 30 petits croissants) : - 60 g d'amandes en poudre

- 100 g de [beurre](#)

- 40 g de [sucre](#) glace

- 2 jaune d'oeuf

- 2 sachet de sucre vanillé

- 150 g de farine

- une petite pincée de [sel](#)

- éventuellement, du sucre glace pour enrober les petits croissants après la cuisson (facultatif)

## Préparation de la recette :

Mélanger tous les ingrédients de la pâte et la pétrir. Le beurre doit être ajouté FROID.

Laisser reposer 2 h.

Former un trentaine de petits croissants et les poser sur du papier cuisson. Faire cuire à 200°C pendant 10 à 12 minutes. Ils doivent être très légèrement dorés.

## Remarques :

Facultatif : vous pouvez saupoudrer vos croissants de sucre glace.