

## Pâtes faciles pour environ 24 pièces

125g de sucre

125g de beurre

160g de farine

100g d'amandes en poudre

1 œuf



Mélanger le sucre et le beurre ramolli, ajouter l'œuf et mélanger

Ajouter ensuite la farine d'un coup et mélanger avec les doigts

Faire une boule et laisser reposer au moins 1 heure au frais

Étaler au rouleau sur un plan de travail fariné pour obtenir une épaisseur de 5mm environ

Utiliser des emporte-pièces pour faire les découpes et les déposer sur une plaque avec du papier cuisson

Préchauffer votre four à 180° et enfourner pour 10 minutes environ