

Vaniljekranse - Biscuits danois à la vanille

Cuisine du monde / dessert

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Facile



Couverts
10



Prix
\$



Préparation
20min



Cuisson
7min

On se prépare (déjà) pour Noël

Hej! On fait un petit détour par le Danemark pour cuisiner un de leur petit biscuit emblématique, les vaniljekranse, ces petits gâteaux en forme de couronne parfumés à la vanille et à l'amande traditionnellement réalisés pour les fêtes de fin d'année! Pour leur donner une jolie forme crantée, ils sont faits à la poche à douille, mais comme la pâte est assez consistante, l'opération est assez difficile, il est préférable d'utiliser des poches en tissu.

Liste des ingrédients

250 g. de farine	1 oeuf
200 g. de beurre mou	1 gousse de vanille
170 g. de sucre	1 pincée de sel
75 g. d'amande en poudre	

Étapes de préparation

1

Travaille le beurre avec le sucre et les grains de la gousse de vanille pour avoir une préparation mousseuse.



2

Ajoute la farine et la poudre d'amande, mélange pour bien les amalgamer. Ajoute enfin l'oeuf et la pincée de sel, mélange pour avoir un appareil homogène.



3

Place la pâte dans une poche munie d'une douille crantée et réalise des couronnes de pâte d'environ 5-6 cm. de diamètre sur une plaque chemisée de papier cuisson.



4

Enfourne dans un four préchauffé à 170°C. pour 7-10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient joliment dorés.



5

Laisse-les refroidir et déguste-les avec le café ou une bonne tasse de thé! Ils se conservent plusieurs semaines dans une boîte hermétique. Bon app'

