

spritz

A close-up photograph of several rows of golden-brown, ridged spritz cookies. The cookies are arranged in neat rows on a dark surface, likely a baking tray. The ridges are evenly spaced and run the length of each cookie, giving them a textured appearance. The lighting is bright, highlighting the texture and color of the cookies.

- 250gr de sucre
- 250gr de beurre (mou)
- 2 œufs entier
- 1 sachet de sucre vanillé
- 500g de farine
- 3/4 sachet de levure
- 250 gr de poudre d'amandes
- 250 g de poudre de noix de coco

Faire la pâte la veille.
La mettre au réfrigérateur en couvrant le saladier. Le lendemain la sortir 3 h avant de la passer pour faire les spritz.

Mélanger 2 œufs avec 250 g de sucre, 250 g de beurre mou, 1paquet de sucre vanillé, 3/4 d'un paquet de levure chimique, 500g de farine et soit 250 g de poudre d'amandes si on veut les spritz aux amandes soit 250 g de poudre de noix de coco .

Une fois la pâte prête et les biscuits prêts, faire cuire 8 à 10 minutes à thermostat 200 degrés