

Pâte

220 g de farine
120 g de margarine Rama ramollie
100 g de sucre
1 sachet de Pudding Crème Vanille
Dr. Oetker
2 jaunes d'œufs
2 c. à soupe de lait

Pour saupoudrer

3 c. à soupe de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé Dr. Oetker

Kipferl au pouding



Préparation:

Pour la pâte, verser la farine et les autres ingrédients dans l'ordre dans une terrine et travailler au batteur électrique (crochets pétrisseurs) pour obtenir une pâte lisse.

Former un rouleau de 2 cm de diamètre et le découper en rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur. Avec chaque rondelle, former un petit rouleau de l'épaisseur d'un crayon et le façonner en forme de croissant (Kipferl). Poser les Kipferl sur la plaque préparée. Cuire à mi-hauteur du four préchauffé pendant env. 12 minutes.

Mélanger le sucre glace et le sucre vanillé et en saupoudrer les Kipferl encore chauds. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Degré de difficulté:



Mise en place et préparation:



env. 40 minutes

Cuisson:

Tapisser une plaque de papier pour la cuisson



env. 12 minutes

| | |
|------------|-------------------|
| Four trad. | 180 °C préchauffé |
| Air chaud | 170 °C préchauffé |
| Gaz | 3 préchauffé |