

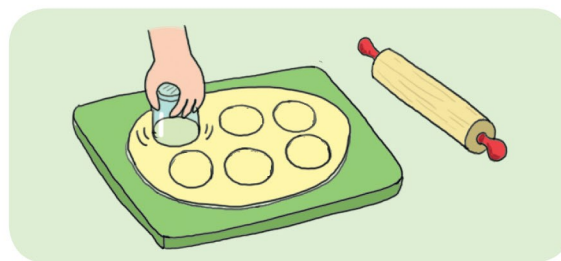
# Les rennes croquants

Pour 4 personnes, il te faut :

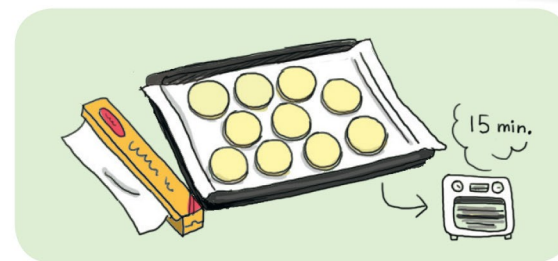
- 125 g de farine
- 100 g de beurre mou
- 1 cuillerée à café de cannelle
- 50 g de poudre d'amandes
- 1 œuf
- 75 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- des bonbons chocolatés rouges
- 1 stylo à chocolat (rayon aide à la pâtisserie du supermarché)



1. Mélange la farine, le beurre, la cannelle, l'amande, l'œuf, les sucres et le sel avec les doigts. Laisse 30 minutes au frigo.



2. Allume le four thermostat 6 (180 °C). Étale la pâte et découpe des ronds à l'aide d'un verre.



3. Pose-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et fais cuire 15 minutes. Décore tes gâteaux en rennes.