

Chipies

Ingrédients

170 gr de beurre mou

80 gr de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

50 gr de fruits confits coupés fins

250 gr de farine

1 pointe de vanille en poudre (un peu d'extrait de vanille)

Battre le beurre, les sucres, la vanille et le sel

Ajouter les fruits confits

Incorporer la farine en pétrissant jusqu'à ce que la pâte soit homogène

Former un rouleau de 4 cm de diamètre (perso j'en ai fait 2)

Mettre au frais dans du papier alu quelques heures le temps de raffermir la pâte

Couper en tronçons de 4 mm d'épaisseur

Déposer sur une toile silpat ou une tôle recouverte de papier sulfurisé

Cuire four chaud 180° une dizaine de minutes

