

MESTABLES DE FETES



Ghrabias

Ingrédients pour environ 40 biscuits

- 300 g beurre
- 150 g sucre
- 2 gouttes extrait de vanille
- 400 g farine
- cannelle en poudre

Préchauffer le four T4/5 (120/150°)

Verser le beurre ramolli et le sucre dans un saladier. Mélanger pour obtenir une crème. Ajouter la vanille puis la farine tamisée et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte compacte et farineuse.

Former de petites boules entre les paumes des mains. Disposer ces boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et saupoudrer de cannelle.

Faire cuire environ 30/45 minutes jusqu'à ce que les ghrabias soient légèrement dorés.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>