



## LES KANGOO

### INFORMATIONS :

- 1h de préparation
- Niveau amateur
- 25 kangoo

### INGRÉDIENTS :

- 220g de farine
- 20g de maïzena
- 1 oeuf
- 130g de beurre
- 90g de sucre glace
- 20g de poudre d'amande
- de la pâte à tartiner



## RÉALISATION DE LA PÂTE

Dans un cul de poule verser 220g de farine avec 20g de maïzena, 1 oeuf, 130g de beurre, 90g de sucre glace et 20g de poudre d'amande.

Si vous utilisez un robot, mélanger le tout à l'aide d'une feuille, sinon travailler la pâte à la main.

Placer la pâte 1h au frigo afin qu'elle fige et qu'elle soit plus facile à travailler.

Étaler la pâte sur un plan de travail préalablement fariné, jusqu'à obtenir environ 0,5cm d'épaisseur.

Découper des rectangles d'environ 8cm x 6cm.

Déposer un peu de pâte à tartiner au centre de la pâte, dans le sens de la largeur, en formant une bande, puis rabattre les deux extrémités vers le centre.

Placer les Kangoo sur une plaque de cuisson. Le meilleur combo étant la plaque micro perforée et le tapis en silicone. Et enfourner 20 minutes à 180°C.

