 **Galettes aux amandes**

 **Pour 64 biscuits**

**- 150 g de beurre pommade**
**- 200 g de sucre roux**
**- 2 jaunes d'œufs**
**- 1,5 càc de cannelle**
**- 100 g d'amandes**
**- 250 g de farine**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 170°C (Chaleur tournante)**

Hacher les amandes finement mais pas jusqu'à la poudre.
Travailler le beurre et le sucre en pommade.
Ajouter les jaunes d'œufs et travailler pour obtenir un mélange mousseux.
Ajouter les amandes.
Incorporer la farine et la cannelle.
Mélanger pour obtenir une pâte ferme.
Diviser la pâte en deux et  rouler chaque morceau en un long boudin.
Envelopper les rouleaux et les placer au réfrigérateur pendant deux heures au minimum.
Couper les rouleaux en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur et les déposer sur la plaque.
Enfourner pour 15 minutes environ.
Laisser refroidir les galettes aux amandes et les enfermer dans une boîte hermétique.