 **Gâteaux de Milan aux amandes**



**Pour plein de gâteaux de Milan aux amandes**
Leur nombre dépendra de la taille

**- 250 g de beurre pommade**
**- 250 g de sucre en poudre**
**- 4 œufs**
**- 250 g d'amandes mondées**
**- 1 citron non traité**
**- 550 g de farine**

**Emporte-pièces - Plaques du four tapissées de papier cuisson
Préchauffage du four à 165°C (Chaleur statique)**

Réduire les amandes en poudre. Travailler le beurre avec le sucre.
Ajouter les œufs et le zeste de citron finement râpé.
Incorporer peu à peu la poudre d'amande et la farine.
Pétrir rapidement pour rassembler la pâte en boule.
Couvrir et laisser reposer une heure au frais.
Abaisser la pâte sur 4  mm d'épaisseur.
Découper les biscuits à l'emporte-pièces et les déposer sur la plaque.
Enfourner pour 12 minutes environ.

J'ai découpé des étoiles de plusieurs dimensions.
Et j'ai fait quelques petits sapins en collant les étoiles entre elles avec une larme de ganache au chocolat ou de caramel au beurre salé.
Un voile de sucre glace... et il ne manque plus que le traineau du Père Noël.