

Ghribia - biscuits sablés à la cannelle

Ingrédients pour 20 pièces

500 g de farine
150 g de sucre glace
2 cuillérées à café de beurre doux fondu
50 g de poudre d'amande
1 paquet de levure chimique
1 verre d huile de tournesol
Cannelle en poudre

Recette

- 1) Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre glace.
- 2) Incorporer progressivement le beurre fondu, la poudre d'amande, la levure et l'huile. On obtient ainsi une pâte un peu sablée.
- 3) Préchauffer le four à 120 degrés (thermostat 4).
- 4) Former des petites boules de pâte. Leur donner la forme de petites toupies. Aplatir légèrement l'un de leurs côtés.
Saupoudrer le sommet de chaque toupie avec de la cannelle.
- 5) Faire cuire au four pendant 20 minutes.
- 6) Laisser refroidir les friandises.