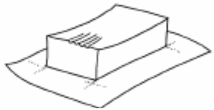


GATEAU SERENA (Norvège)

INGREDIENTS :



250 g de farine



150 g de beurre



100g de sucre



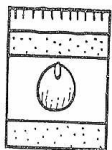
2 cuillerées à café de levure



2 cuillerées à café de sucre vanillé



2 œufs (1 œuf, 1 jaune d'œuf)

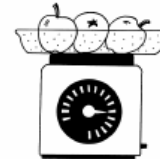


des amandes effilées

USTENSILES :



Un saladier



Une balance



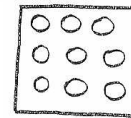
Un couteau



Une fourchette



Un rouleau à pâtisserie



Une plaque



Un pinceau

GATEAU SERENA (Norvège)



Mélanger le sucre vanillé, la levure et la farine.



Emietter le beurre dans le mélange.



Ajouter le sucre et un œuf battu.



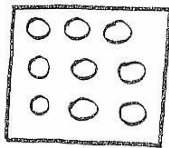
Bien travailler la pâte et la former en rouleau.



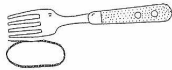
Couper le rouleau en tronçons de taille égale.



Les rouler en billes.



Placer les gâteaux sur une plaque.



Les écraser légèrement avec une fourchette.



Badigeonner de jaune d'œuf et les saupoudrer d'amande et de sucre.



Mettre au four moyen (170 °).