

## *Kolatche ou petits gâteaux Viennois*



### Ingrédients :

250 g beurre  
350 g farine  
150 g sucre fin  
3 jaunes d'œufs  
1 paquet sucre vanillé  
des amandes en poudre

Creuser une fontaine dans la farine, y ajouter le sucre, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs et le beurre ramolli. Quand la pâte est compacte, faire des petites boules.

Rouler ces boules dans les amandes en poudre et mettez sur le dessus un petit morceau de fruit confit en appuyant légèrement

Four à 180° jusqu'à ce que les gâteaux soient bien dorés.