Petits gâteaux

Biscuits linzer à l'amande et confiture de framboises

4h36	3h50	26 min	20 min	463
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à biscuits

1. Tamiser la farine T45, la cannelle et la levure au dessus d'un saladier.
2. Dans un robot pâtissier équipé du batteur plat, mettre le beurre pommade le sucre. Mélanger.
3. Pendant que le robot tourne, ajouter la vanille, puis les œufs, un par un. Attendre que le premier œuf soit bien incorporé avant d'ajouter le second.
4. Ajouter ensuite le mélange farine, cannelle et levure. Continuer à mélanger au robot.
5. Régulièrement, arrêter le robot et utiliser une maryse pour racler les bords du bol mixeur.
6. Mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés.
7. Ajouter la farine d'amande et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée à la préparation.
8. Séparer la pâte en trois parts. Enrouler chaque morceau dans du film alimentaire et les laisser 1 h au réfrigérateur.
9. Placer l'une des boules de pâte entre deux feuilles de

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour les biscuits

- 160 g **Farine**
- 4 g **Levure chimique**
- 1 **Cannelle en poudre**
- 120 g **Beurre doux**
- 330 g **Sucre semoule**
- 0.5 c. à café **Extrait de vanille**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 180 g **Farine**
- 45 g **Sucre glace**

Ingrédients pour le fourrage

- 375 g **Confiture de framboises**

papier sulfurisé et, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte pour qu'elle mesure entre 3 et 5 mm de d'épaisseur.

10 Renouveler l'opération avec le reste de la pâte.

11 Une fois étalée, mettre la pâte au congélateur pendant 1 h.

12 Une fois que la pâte est bien refroidie, utiliser un emporte-pièce de 5 cm de diamètre pour découper des ronds de pâte dans les trois morceaux de pâte.

13 Utiliser un emporte-pièce d'environ 1,5 cm pour découper le centre des ronds de pâte. Réaliser cette opération pour la moitié des ronds de pâte seulement.

14 Les biscuits troués seront les biscuits situés sur le dessus.

15 Laisser les biscuits durcir 20 min au congélateur puis les aligner sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé.

Étape 2

Cuisson des biscuits

1 Préchauffer le four à 160°C (Th. 5-6).

2 Enfourner pendant 26 min environ, en tournant la plaque à mi-cuisson pour que la cuisson des biscuits soit homogène.

3 Retirer les biscuits de la plaque de cuisson et les laisser refroidir à température ambiante sur une grille à pâtisserie.

Étape 3

Assemblage des biscuits Linzer

1 À l'aide d'un tamis, saupoudrer les biscuits supérieurs (les biscuits troués) de sucre glace.

2 Étaler la confiture de framboises sur les biscuits inférieurs à l'aide d'une spatule sur le côté du biscuit qui était contre la plaque de cuisson.

3 Si vous utilisez une confiture avec des grains, réchauffer la confiture au micro-ondes pendant 1 min, puis la passer au chinois avant de l'étaler.

4 Recouvrir d'un biscuit nappé de sucre, en appuyant légèrement. Faire attention à ce que la confiture ne coule pas sur les bords du biscuit.

Étape 4

Dressage

1 Servir es biscuits chauds ou à température ambiante.