



*Petits gâteaux*

# Biscuits linzer à l'amande et confiture de framboises



**4h36   3h50   26 min   20 min   463**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

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**

## 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 racle 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

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.