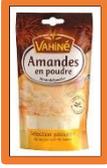
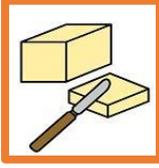
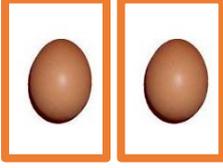
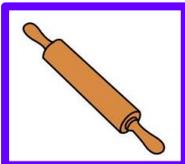
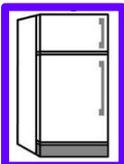


# Recette des Kleine Linzertartle

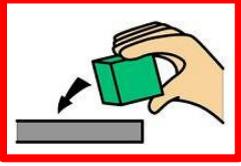
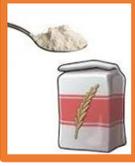
## Les ingrédients :

	<b>200 grammes de <u>farine</u></b>
	<b>130 grammes d' <u>amandes moulues</u></b>
	<b>130 g de <u>beurre</u></b>
	<b>1 cuillère à café de <u>levure chimique</u></b>
	<b>2 <u>œufs</u></b>
	<b>100 grammes de <u>sucré</u></b>
	<b>1 pot de <u>confiture de framboise</u></b>
	<b>1 cuillère à café de <u>cannelle en poudre</u></b>
	<b>1 pointe de <u>muscade</u></b>

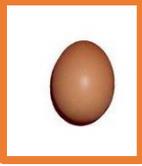
## Les ustensiles :

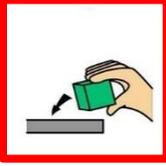
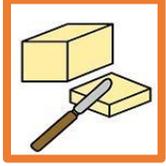
	un <u>four</u>
	un <u>saladier</u>
	du <u>papier cuisson</u>
	des <u>emportes pièces</u>
	un <u>vide pomme</u>
	un <u>pinceau</u>
	un <u>rouleau à pâtisserie</u>
	un <u>réfrigérateur</u>

# Recette des Kleine Linzertartle

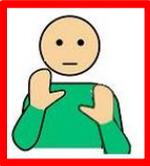
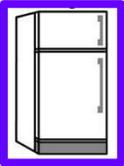
1.       
- Mettre la farine, le sucre, la poudre d'amandes, la cannelle et la muscade dans le saladier.

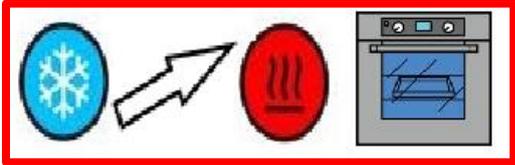
2. 
- Mélanger.

3.   
- Casser l'œuf dans le saladier.

4.  
- Ajouter le beurre en petits morceaux.

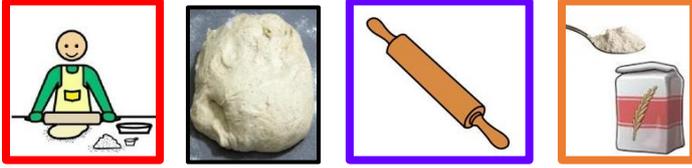
5.   
- Pétrir pendant 10 minutes avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte non collante. Faire une boule.

6.   
- Attendre une heure au réfrigérateur.

7.  **180°C (Th 6)**

*Préchauffer le four à 180°C (Th 6).*

8.



*Etaler la pâte sur la farine avec le rouleau.*

9.



*Couper avec des emportes pièces.*

10.



*Couper l'intérieur de la moitié des biscuits avec le vide pomme.*

11.



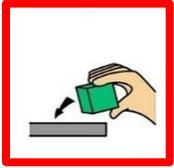
*Coller les anneaux sur les biscuits identiques.*

12.



*Badigeonner de jaune d'œuf.*

**13.**



Remplir le trou de confiture.

**14.**



**180°C (Th 6)**



Enfourner pendant 15 minutes au four à 180°C.