

Recette des Kleine Linzertartle

Les ingrédients :

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

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>

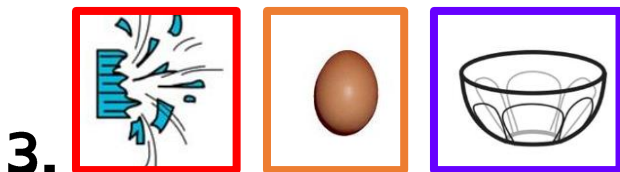
Recette des Kleine Linzertartle



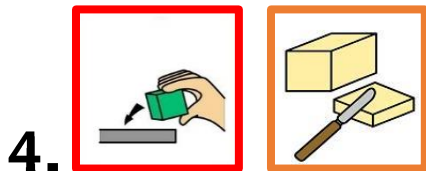
Mettre la farine, le sucre, la poudre d'amandes, la cannelle et la muscade dans le saladier.



Mélanger.



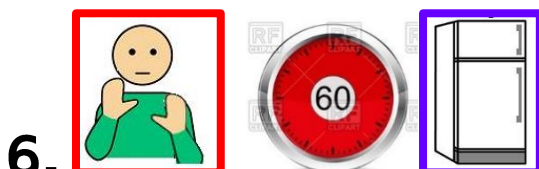
Casser l'œuf dans le saladier.



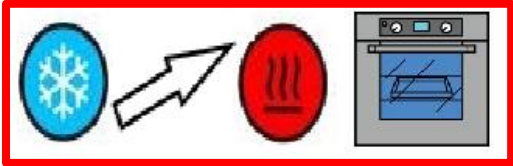
Ajouter le beurre en petits morceaux.



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



Attendre une heure au réfrigérateur.

7.  **180°C (Th 6)**

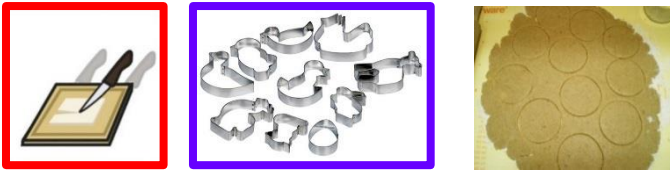
Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

8.



Etaler la pâte sur la farine avec le rouleau.

9.



Couper avec des emportes pièces.

10.



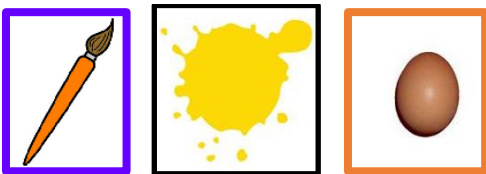
Couper l'intérieur de la moitié des biscuits avec le vide pomme.

11.



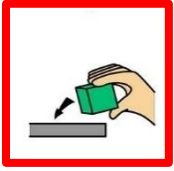
Coller les anneaux sur les biscuits identiques.

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.