

SPITZBUBEN -DUO

Préparation 45' Repos 30 ' Cuisson 10 à 12 '		Pour 35 biscuits
<u>Ingrédients</u>	<u>½ dose</u>	<u>Ustensiles</u>
- 300g de farine	150g	- bol à mixer ou saladier pour travailler la pâte
- 100g de sucre	50g	- cuillère en bois
- 1 sachet sucre vanillé	½	- rouleau à pâtisserie
- 100g poudre d'amandes	50g	- plaque à pâtisser
- 250g beurre	125g	- emporte-pièce
- 1 œuf	½	- plaque de four
- environ 160g de confiture <u>sans morceaux</u> (framboise, abricot...)	80g	- film alimentaire
- 2 c. à café de rhum	1 c. à c.	- papier cuisson (pour plaque du four)
- du sucre glace pour saupoudrer		- 1 balance
		- 1 couteau
		- 1 petite cuillère
		- 1 petite passoire
		- 1 grille ou plateau pour refroidir les biscuits
<u>Préparation</u>		
1/ Mélanger la Farine avec le Sucre, le Sucre vanillé, le Sel et les Amandes. Au milieu, faire un trou et y déposer le Beurre coupé en petit morceaux et l'œuf. Pétrir à la main et former rapidement une boule bien lisse. Si besoin rajouter soit de la farine, soit de l'eau selon la consistance. Puis déposer la boule au frigidaire pour une trentaine de minutes.		
2/ Chauffer le four à 170°C (haut – bas)		
3/ Sortir la pâte et l'aplatir au rouleau (2 à 3 mm), puis découper des formes. Sur la moitié d'entre elles, faire un trou au milieu en forme de rond ou de cœur au choix.		
4/ Disposer les formes sur une plaque du four recouverte de papier cuisson. Les mettre à cuire pendant 10 à 12 min au four. Puis laisser refroidir.		
5/ Mélanger la confiture avec le rhum		
6/ Napper les formes (sans trou) de confiture		
7/ Saupoudrer les autres formes de sucre glace et déposer-les sur les formes avec la confiture		
Info : Spitzbube signifie « petit délinquant » en allemand familier mais dans le cas qui nous concerne, cela n'a rien à voir 😊		

