

Weihnachtsröschen (Roses ou couronnes de Noël)

Préparation 15' Cuisson 10 à 12'		Pour environ 40 pièces
<u>Ingrédients</u> - 200g de farine de blé ; - 200g de beurre à température ambiante coupé en cubes de 2 cm de côté ; - 50g de fécule (Maïzena) ; - 1 demi-cuillère à café de levure chimique (bicarbonate de soude) ; - 80g de sucre en poudre, - 1 pincée de sel marin fin ; - 1 cuillère à café d'extrait de vanille - et environ 80g de confiture de framboise.	<u>½ dose</u> 100g 100g 25g 1/4 càcafé 40g 1/2 pincée 1/2 càcafé 40g	<u>Ustensiles</u> - poche à douille - bol à mixer pour travailler la pâte - cuillère en bois - plaque à cuisson et papier cuisson - cuillère à café - couteau
<u>Préparation</u> 1/ Préchauffer le four à 180° (160° en chaleur tournante), tapisser la plaque de cuisson avec papier sulfurisé 2/ Mélanger tous les ingrédients, d'abord les éléments secs avec les épices, puis incorporer le beurre et l'extrait de vanille du bout des doigts puis pétrir le tout environ 3 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse. 3/ Remplir une poche à douille munie d'un embout étoilé avec la pâte. Tordre ensuite l'extrémité ouverte de la poche jusqu'à ce qu'un peu de pâte sorte de la douille. 4/ Déposer la pâte en cercle de 3 à 4 cm sur les plaques de cuisson. Laisser un espace de 2 cm entre les biscuits car ils s'étaleront légèrement à la cuisson. (Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez faire des boules.) 5/ Former une petite cavité au centre de chaque cercle de pâte avec le doigt et déposer une demie cuillère à café de confiture. 6/ Faites cuire 10 à 12 mn jusqu'à ce qu'ils soient dorés. 7/ Laisser les refroidir. Juste après la cuisson les biscuits sont plutôt durs mais ils ramollissent rapidement. 8/ Ils se conservent 2 semaines dans une boîte hermétique		

