

BOULES DE LINZ (LINZELE)

50
BISCUITS

PRÉPARATION
25 min

REPOS
2 h

CUISSON
15 à 20 min

MATÉRIEL

Plaque de cuisson • Papier sulfurisé

INGRÉDIENTS

130 g de beurre (à température ambiante) • 130 g de sucre • 1 œuf • 130 g de farine • 1 cuil. à café de levure chimique • 130 g de poudre d'amandes • 1 cuil. à café de mélange quatre-épices • ½ pot de confiture de framboises

1. Mélangez le beurre ramolli avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez l'œuf et fouettez, puis incorporez petit à petit, la farine, la levure, la poudre d'amandes et les épices. Mélangez à la cuillère en bois puis pétrissez avec les mains et formez une boule. Laissez reposer 2 h au réfrigérateur.

2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Formez des boules de la taille d'une petite noix et faites un petit trou au centre à l'aide de votre doigt.

3. Posez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et déposez une petite cuillerée de confiture de framboises dans le trou. Si la pâte est trop collante, remettez-la au frais quelques minutes.

4. Enfourez pour 15 à 20 min. Les biscuits sont encore mous à la sortie du four, laissez-les refroidir avant de les manipuler. Ils doivent être dorés en dessous.

5. Ces biscuits se conservent plusieurs semaines dans une boîte en fer.

