

Biscuit de Noël à la confiture de framboise

 maviecaramel.fr/biscuit-de-noel-a-la-confiture-de-framboise

Ma vie caramel

1 janvier
2020

Préparation : 10 min

Cuisson : 10-12 min

Difficulté : facile

Préparation : 10 min

Cuisson : 10-12 min

Difficulté : facile

Ingrédients

pour une douzaine de biscuits

- **120 g** de beurre
- **70 g** de sucre glace
- **45 g** de poudre d'amande ou noisette
- **45 g** d'œuf (soit un œuf petite calibre)
- **1** pincée de sel
- Zeste d'un citron
- **195 g** de farine

Matériels

- Un rouleau à pâtisserie
- Un emporte pièce
- Balance

Ingrédients

pour une douzaine de biscuits

- **120 g** de beurre
- **70 g** de sucre glace
- **45 g** de poudre d'amande ou de noisette
- **45 g** d'œuf (soit un œuf petite calibre)
- **1** pincée de sel

- Zeste d'un citron
- **195 g** de farine

Matériels

- Un rouleau à pâtisserie
- Un emporte pièce
- Balance

A savoir avant de commencer

| Veillez à ce que vos biscuits soient plus ou moins de même taille pour qu'ils soient tous cuits de manière uniforme.

| Le temps de cuisson peut varier selon chaque four je vous conseille donc de contrôler la cuisson.

| Laissez-les refroidir complètement avant de les garnir au risque que votre garniture ne coule.

Réalisation

(Vous pouvez réaliser cette recette au robot ou à la main)

| Dans un saladier battez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne pommade puis ajoutez le sucre glace, la poudre d'amande et mélangez.

| Ajoutez l'œuf, le sel et le zeste d'un citron puis mélangez jusqu'à avoir une consistance homogène.

| Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

| Enveloppez votre pâte de film alimentaire et réservez au réfrigérateur minimum une heure.

| À la sortie du réfrigérateur, étalez votre pâte sur une feuille de papier cuisson, votre pâte ne doit pas coller alors n'hésitez pas à la fariner légèrement lors de cette étape.

| A l'aide de l'emporte-pièce de votre choix, coupez les formes de vos biscuits puis placez-les 10-15 minutes au réfrigérateur. Cela permettra de les manipuler sans les déformer pour les mettre en cuisson.

| Cuire vos biscuits pendant 20 min dans un four préchauffé à 170° et les laisser refroidir avant des les garnir.

Assemblage

| Garnissez vos sablés de confiture, puis assemblez-les avec le dessus des biscuits que vous aurez saupoudré de sucre glace.

| Vos biscuits peuvent se garder plusieurs jours dans une boîte hermétique.