



Recettes

• Sablés à la confiture - *Spitzbuben*

Tourner le beurre en mousse et ajouter en tournant le sucre, l'oeuf, la levure et la farine mélangées et tamisées, le zeste de citron et les amandes finement râpées. En faire rapidement une pâte lisse.

Etaler à 3 mm d'épaisseur et y découper des ronds. La moitié des ronds sera découpée en son centre d'un deuxième rond plus petit. Poser sur des tôles beurrées et faire cuire à four moyen jusqu'à obtenir une couleur jaune claire.

Tartiner de gelée et assembler un rond entier et un anneau. Saupoudrer de sucre glace pour décorer.

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 oeuf
- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- Le zeste râpé de 1/2 citron
- 80 g d'amandes mondées et râpées

Pour le garnissage :

- De la gelée de groseille
- Un peu de sucre glace pour saupoudrer