

Linzer Augen



INGRÉDIENTS

150 gr de farine

50 gr de poudre
d'amandes

60 gr de sucre

1 paquet de sucre vanillé

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf

125 gr de beurre

le zeste d'un citron

1 cuillère d'alcool de
framboise

100 gr de gelée de
groseille (ou de framboise)

PRÉPARATION

Faire une pâte sucrée en mélangeant la farine, la poudre d'amandes, le sucre, le sucre vanillé, le sel, le jaune d'œuf, le beurre et le zeste de citron.

Filmer la pâte et la mettre au frais au moins 1h.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné. Découper des cercles à l'emporte-pièce. Dans la moitié des cercles, enlever le centre avec un évideur à pommes. Les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faire cuire au four préchauffé à 180°, pendant 10 minutes.
Laisser refroidir

Laisser tiédir.

Ajouter une cuillère d'alcool de framboise, mélanger.

Garnir finement les cercles pleins avec ce mélange, poser par-dessus, en appuyant pour les coller, les cercles évidés.

Saupoudrer de sucre glace et rajouter au milieu, à la petite cuillère, un peu de gelée.