

Recette de biscuits linzer de Kitchen Stories

Difficulté : Intermédiaire

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes

Temps de repos : 70 minutes

Portions : 40

Ingrédients :

- 4 grosses pommes
- 3¼ tasses de farine
- 1½ tasse de sucre en poudre
- 1 tasse de noisettes moulues
- 1½ c. à thé de sucre vanillé
- ¼ c. à thé de sel
- 1¾ bâtonnet de beurre
- 2 œufs
- 4½ oz. de confiture
- Farine pour saupoudrer
- Sucre en poudre pour saupoudrer



Ustensiles : pellicule plastique, mélangeur à main avec batteurs, grand bol à mélanger, plaque à biscuits, four, moule à biscuit, papier parchemin, grille métallique, rouleau à pâtisserie, tamis fin, poêlon

Étapes

1. Mettre la farine, le sucre en poudre, les noisettes moulues, le sucre vanillé et le sel dans un grand bol et remuer pendant environ 2 minutes jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter le beurre en morceaux avec les œufs dans le mélange de farine, et pétrir pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'une pâte lisse se forme. Envelopper la pâte de pellicule plastique et réfrigérer pendant environ 60 minutes.
2. Préchauffer le four à 180 C/350 F. Mettre de la farine sur la surface de travail et rouler la pâte pour qu'elle atteigne une épaisseur d'environ 2 mm (0,1 pouce). Utiliser un moule à biscuit pour découper les biscuits. Placer les biscuits sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin. Utiliser un petit moule à biscuit pour couper un trou dans le centre

de la moitié des biscuits. Placer au four et faire cuire à 180 C/350 F. pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient brun doré. Retirer du four et laisser refroidir.

3. Une fois les biscuits complètement refroidis, saupoudrer du sucre en poudre sur les biscuits avec un trou.
4. Réchauffer la confiture dans le poêlon à feu moyen jusqu'à ce que la texture soit lisse, puis en mettre une demi-cuillère à thé au centre des biscuits sans trou. Placer les biscuits saupoudrés de sucre en poudre dessus et appuyer légèrement. Mettre sur la grille métallique pendant environ 10 minutes pour qu'ils sèchent. Savourez!