

Miroirs à la confiture de chez nous



Pour environ 38 pièces

Préparation : 70 min

Cuisson : 6 min

Ingrédients

- 250g de beurre ramolli
- 125g de sucre glace tamisé
- 2cc de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 blanc d'œufs frais légèrement battu
- 350g de farine blanche
- 250g de gelée de framboise sans morceaux
- sucre glace pour saupoudrer

Préparation

Travailler le beurre en pommade à l'aide d'un batteur. Ajouter le sucre glace, le sucre vanillé, le sel et le blanc d'œuf, battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse (env. 4 min).

Incorporer la farine blanche tamisée en remuant brièvement, rassembler en une pâte.

Aplatir légèrement, emballer dans du film alimentaire et placer 1h au réfrigérateur.

Sur le plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte par portions à 3 mm d'épaisseur

entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découper autant de biscuits inférieurs que de

couvercles. Pour la moitié d'entre-eux, découper une petite étoile en leur centre. Les déposer sur deux plaques chemisées de papier sulfurisé. Réserver 15 min au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 170°C chaleur tournante (chaleur traditionnelle: 200°C).

Cuire 6-8 min au milieu du four préchauffé. Retirer, laisser refroidir les biscuits sur une grille.

Faire chauffer la gelée, l'étaler à l'aide d'une cuillère à café sur les biscuits pleins, poudrer ensuite les biscuits troués de sucre glace et les placer sur les premiers.

Conseils :

Le fait de chauffer la gelée la rendra plus facile à étendre uniformément mais vous pouvez très bien le faire à froid si votre gelée est coulante.

Pour faire vivre notre région, privilégiez les produits certifiés "Fribourg - regio.garantie"