

Miroirs à la confiture de chez nous



Pour environ 38 pièces

Préparation : 70 min

Cuisson : 6 min

Ingrédients

- 250 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre glace tamisé
- 2 cuill. à café de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 blanc d'œufs frais légèrement battu
- 350 g de farine blanche
- 250 g 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 (environ 4 min).

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

Aplatir légèrement, emballer dans du film alimentaire et placer 1 heure 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 à 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.