

Des spitzbuden les petits filous

Le petit matériel



Pour une dizaine de spitzbuden

Pour la pâte

- 250 g de farine
- 1 cuill. à café de levure chimique
- 120 g de sucre glace
- un sachet de sucre vanillé

- une pincée de sel
- 125 g de beurre

Pour la farce et la décoration

- 1/2 pot de confiture
- du sucre glace

1



Dans un bol, mélange la farine et la levure. Ajoute le sucre, le sel et le sucre vanillé.

2



Ajoute le beurre coupé en morceaux. Mélange bien pour obtenir une boule. Laisse-la reposer 1 heure au réfrigérateur.

3



Sépare la boule en deux pâtons. Étale-les jusqu'à obtenir deux disques de 2-3 mm d'épaisseur.

4



Avec un emporte-pièce, découpe 10 biscuits dans chaque pâte. Dessine des visages sur 10 d'entre eux.

5



Pose les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourne-les 10 minutes à 200°C. Sors-les et laisse-les refroidir.

6



Saupoudre les visages de sucre glace.

7



Fais chauffer la confiture dans une casserole ou au four à micro-ondes.

Garnis chaque fond de biscuit avec une cuillerée de confiture.

8



Pose délicatement les visages des biscuits et appuie légèrement.

Laisse-les reposer 10 minutes.
C'est prêt!

Envoie-nous les photos de tes réalisations
à : editions@albaverba.fr !

