



Les spitzbuben

les petits filous à la confiture

Le petit matériel







Pour une dizaine de spitzbuben

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.



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.



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



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



Saupoudre les visages de sucre glace.



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

Garnis chaque fond de biscuit avec une cuillerée de confiture.



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!



