

DES NIDS à la confiture



La liste de courses pour 32 petits nids

220 g de farine
1 cuillère à café de levure chimique
85 g de sucre glace
1 pincée de sel
85 g de beurre
1 œuf
de la confiture de fraise, de framboise ou d'abricot

Étape 1

Dans un bol, mélange la farine, la levure, le sucre glace et le sel. Ajoute le beurre puis l'œuf. Mélange bien pour former une boule.

Étape 2

Divise la boule en 32 parts égales (commence à la couper en 2 puis en 4, en 8, en 16 et en 32. Place chaque boule dans de petits moules ou sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Étape 3

Avec ton pouce, aplatis le centre de la boule pour former un trou.

Étape 4

Préchauffe le four à 180° C. Verse dans chaque trou une petite cuillère de confiture.

Enfourne 20-25 minutes (Il faut que tes petits nids soient juste dorés).

2



3



4

