

Jammy flowers



(pour 26)

100 g de beurre ramolli

½ cc d'extrait de vanille

½ tasse de sucre

1 tasse d'amandes en poudre

1 œuf

1 tasse de farine (environ 225 g)

Confiture de myrtille, confiture fraise-rhubarbe-basilic(recette sur le blog)

Confiture abricot girofle

Préchauffez le four à 175 °C.

Déposez une feuille de papier sulfurisé sur des plaques beurrés.

Battez le beurre, la vanille, le sucre et les amandes avec un fouet électrique jusqu'à ce que le mélange ait une consistance aérée. Ajoutez l'œuf et battez, puis incorporez la farine.

Roulez des cuillerées a soupe de pate en boules, posez-les sur les plaques en les espaçant, aplatissez-les légèrement. Utilisez le bout du manche d'une cuiller en bois pour former les formes de fleur en l'enfonçant dans la pâte. Remplissez chaque trou avec de la confiture.

Faites cuire environ 15 minutes. Laissez refroidir sur les plaques.