



Les Gourmandises de Marina

Carlines ou Spritz

Ingrédients :

180 grs de beurre

125 grs de sucre en poudre

1 œuf

250 grs de farine

50 grs d'amande en poudre

2 cuillères à soupe de lait

Arôme au choix (vanille, jus de citron zeste râpé d'orange...)

Cerises ou fruits confits ou décors au choix

Travailler le beurre en pommade. Ajouter le sucre, l'œuf, l'arôme et battre en mousse. Incorporer la farine tamisée et les amandes. Si la pâte est trop ferme ajouter un peu de lait. Avec une poche à douille cannelée dresser les gâteaux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Déposer un morceau de fruit confit ou décor sur le gâteau.

Cuire à 180° (th 6) pendant 10 minutes.

Variante : on peut utiliser cette pâte pour faire des spritz, dresser avec une douille en forme de spritz, après cuisson tremper la moitié du gâteau dans du chocolat fondu.