

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Biscuits fourrés façon faux macarons



Ingrédients :

250g de farine
60g de beurre
150g de sucre
1/2 sachet de levure
2 cs de lait
1 oeuf
1/2 pot de confiture de pommes

Réalisation :

1/ Mélanger la farine, la levure et le sucre. Ajouter le beurre en morceaux, l'oeuf et le lait. Travailler avec les doigts pour obtenir une pâte lisse et ferme, qui ne colle pas aux mains. Former une boule, la filmer et réserver 1h au frais.

2/ Étaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur et détailler des cercles. Poser les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson, et badigeonner le dessus des biscuits d'eau chaude additionnée d'une cuillère à café de confiture.

Enfourner 10 à 15 min en surveillant, les biscuits doivent être à peine dorés.

3/ A la sortie du four, attendre 1 à 2 min avant de décoller les biscuits. En enduire la moitié de confiture et refermer avec les biscuits restants. Laisser refroidir.