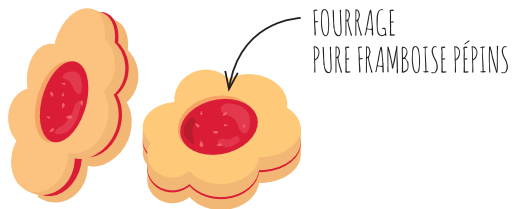




SABLÉS LINZER À LA FRAMBOISE



DANS CETTE RECETTE :

- Fourrage framboise pépins
30g = 1 sablé



👤 6 PERSONNES | ⌚ 60 à 90 MIN

ÉTAPE 1

Préparer une pâte sablée en y ajoutant une pointe de cannelle en poudre.

ÉTAPE 2

Une fois la pâte reposée, l'étaler sur 3 mm d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce selon les formes souhaités.

Puis, avec un emporte pièces plus petit, faire un trou au milieu de la moitié des sablés.

ÉTAPE 3

Étaler du fourrage framboise pépins sur les sablés non troués, puis assembler avec l'autre moitié des biscuits.

ÉTAPE 4

Cuire au four 10 à 15 min à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Laisser refroidir, puis saupoudrer de sucre neige pour décorer.

MONTAGE

