

Dans ma boîte à bredle... mini linz à la confiture d'églantines



“ Une version très différente des [linzer à la confiture de framboises](#) puisée dans un vieux livre de cuisine déniché aux Emmaüs.”

Les Ingrédients :

Pour environ 600 g de bredle...

- 200 g de farine de type T55
- 130 g d'[amandes](#) en poudre
- 100 g de sucre de canne
- 130 g de beurre maintenu à température ambiante pendant quelques heures (ici 65 g de demi-sel et 65 g de doux)
- 1 c. à café de levure chimique
- ½ c. à soupe de cannelle
- moulu
- 1 pointe de couteau de vanille en poudre
- 1 pointe de couteau de noix de muscade moulu
- 1 œuf
- Confiture d'[églantines](#) (ou [cynorhodons](#))
- 1 c. à soupe de lait (dorure)
- 1 jaune d'œuf (dorure)

Les Étapes :

Mélangez les ingrédients secs : farine, levure, poudre d'amandes, sucre, vanille, muscade et cannelle. *Je l'ai fait au robot mais vous pouvez aussi le faire à la main.*

Ajouter l'œuf et le beurre coupé en petits cubes. Pétrissez afin de former une boule homogène. Enveloppez-la d'un film alimentaire. Réservez au moins 1 heure au frais.

Abaissez la moitié de la pâte sur une épaisseur de 4 à 6 mm. Découpez de petits disques à l'emporte-pièce. Découpez le centre (*un gros centre*) de la moitié des petits disques pour en faire des anneaux. Disposez les cercles sur une plaque de cuisson chemisée d'une feuille de papier sulfurisé. Dorez les bords des cercles du jaune d'œuf battu avec le lait. Déposez sur ces derniers les anneaux. Répétez ces opérations avec la deuxième moitié de pâte ainsi qu'avec les chutes de pâte. Farcissez le centre des linz de confiture d'églantines. Dorez-les du mélange jaune d'œuf-lait.

Enfournez dans un four préchauffé à 170-180°C à chaleur tournante pendant 10 à 12 minutes. Une fois refroidis, déposez ces petits fours dans une boîte en fer blanc.

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette a été puisée dans le livre écrit par Josiane Syren et intitulé Les petits fours, publié aux Éditions SAEP en 1989.

→ Remplacez la confiture d'églantines par de la confiture de framboises. Voici une recette différente de [linzer à la confiture de framboises](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/dans-ma-boite-a-bredle-mini-linz-a-la-confiture-deglantines/>