



Boules de linz fourrées

Ingrédients

(Pour une trentaine de gâteaux)

- 125 g d'amandes en poudre (+ quelques pincées (facultatif))
- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 1/2 c.c. de cannelle en poudre
- 1 pincée de levure chimique
- 1 oeuf
- 1 c.s. de cacao (à pâtisserie)
- gelée de framboise

Mélangez les poudres : amandes, sucre, levure, cannelle et cacao.

Faites un puits et y verser le beurre mou (pas fondu !) et l'oeuf. Travaillez bien la pâte et formez une boule, que vous emballerez dans du cellophane pour la laisser reposer 2-3 heures au réfrigérateur.

Sortez la pâte, laissez quelques minutes à température ambiante, puis travaillez-la légèrement. Préchauffez le four à 180°C.

Former de petites boules et avec un doigt, formez un petit creux/puits au milieu avant de les poser sur une plaque (en silicone ou avec du papier sulfurisé).

Remplissez les creux avec de la gelée de framboise et saupoudrez légèrement d'amandes en poudre, s'il vous en reste.

Enfournez pour 20 mn. Laissez refroidir puis conserver dans une boîte en métal ou dégustez !

Bon appétit ! :)