



RECETTE

Petits beurre fourrés à la pâte d'amande

Ingrédients

Pour La Pâte À Biscuits

- 80 g de beurre ou de ghee pour une version sans lactose
- 60 g sucre roux
- 1 pincée vanille en poudre
- 50 ml eau
- 200 g farine de grand épeautre ou de blé
- 1/2 sachet poudre à lever
- 1 pincée fleur de sel



Pour Le Fourrage

- 100 g pâte d'amande bio

Dans une casserole fais fondre le beurre (ou le ghee), le sel, le sucre, l'eau et la vanille. Laisse un peu tiédir en mélangeant de temps en temps pour que le mélange reste bien homogène

Dans un saladier, mélange la farine et la poudre à lever. Fais un puit et ajoute le mélange eau-beurre-sucre et mélange le tout rapidement à la cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Dépose sur le saladier un couvre-plat et met au frais pendant 1 heure.

Préchauffe ton four à 180°C en chaleur tournante (si possible)

Étale la pâte sur un plan fariné (sur 5 cm d'épaisseur environ, puis découpe-la à l'aide d'un emporte-pièce que tu auras choisi.

Dépose tes biscuits au fur et à mesure sur une plaque de four chemisée de papier cuisson, puis enfourne pour 11 à 12 minutes. Laisse refroidir sur une grille pour qu'ils deviennent croquants.

Pendant ce temps, étale la pâte d'amande sur ton plan de travail et découpe-la à l'aide d'un emporte-pièce légèrement plus petit que le premier.

Quand tes biscuits ont entièrement refroidi (ils doivent être croustillants), tu peux les fourrer en déposant sur la moitié de tes biscuits, les petites plaques de pâte d'amande en pressant légèrement pour faire adhérer la pâte d'amande et le biscuit. Dépose enfin l'autre moitié des biscuits et presse de la même manière pour faire adhérer les palets.