



Julie Zyromski

Biscuits à la confiture

Portions: 18 biscuits

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 25 minutes

10

V



Ingédients

250 ml (1 tasse) d'amandes, tranchées ou pulvérisées
500 ml (2 tasses) de farine tout usage
3 ml (1/2 c. à thé) de sel
250 ml (1 tasse) de beurre non salé, à température pièce
125 ml (1/2 tasse) de sucre
2 jaunes d'oeuf
10 ml (2 c. à thé) de vanille
80 ml (1/3 tasse) de confiture du commerce, au choix

Étapes

1. Placer la grille dans le haut du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Mettre les amandes dans un plat allant au four et faire griller environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles aient une légère coloration. Laisser refroidir complètement. Mélanger la farine avec le sel.
3. Dans le bol d'un mélangeur sur socle (utiliser un grand bol et une cuillère de bois, à défaut), crémer le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange pâlit légèrement.
4. Ajouter les jaunes d'oeuf et la vanille et mélanger à nouveau doucement jusqu'à ce que le tout soit incorporé.
5. Ajouter la farine d'un seul coup et mélanger pour former une pâte homogène.
6. Prendre une grosse cuillère à soupe de pâte à biscuits à la fois et former des boules entre les paumes des mains. Rouler un côté dans les amandes grillées et mettre sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin. Répéter avec le restant de la pâte.
7. Avec le pouce, former un puit à l'intérieur de chaque biscuit.
8. Ajouter environ 5 ml (il ne faut pas que ça déborde) de confiture dans chaque puits de biscuits.
9. Cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce que les rebords du biscuits soient bien dorés.
10. Laisser refroidir complètement avant de transférer dans une assiette.