

Biscuits linzer de Noël avec Biscoff®

7 étapes
10 portions

Un biscuit festif qui fait ressortir la vraie délice du Biscoff®.

Ingrédients

120 g de beurre non salé
60 g de sucre glace
1 jaune d'œuf
1/4 de cuillère à café de sel
1/2 c. à café d'extrait de vanille
Jus à partir d'un quart de citron
50 g de farine d'amande
150 g de farine tout usage + en plus pour la poudre

Couverture

Sucre glace
pâte à tartiner Biscoff®

Préparation

1. Pour la pâte: mettez du beurre dans un bol (idéalement utilisez un batteur à aliments, si vous ne mélangez pas à la main). Fouetez/battez jusqu'à ce qu'elle soit généreuse tout en ajoutant le sucre glace. Ajoutez le jaune d'œuf suivi du sel, de l'extrait de vanille et du jus de citron. Mélangez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

2. Si vous utilisez un batteur à aliments, retirez l'accessoire du fouet, ajoutez le crochet à pâte et baissez la vitesse. Incorporez la farine d'amande et la farine tout usage tamisée. Mélangez jusqu'à ce qu'une pâte se forme.

3. Enveloppez dans du papier aluminium. Mettez-le au réfrigérateur pendant 1 heure.

4. Préchauffez le four à 180°C. Couvrez une plaque de papier cuisson.

5. Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la (0,5 cm d'épaisseur) sur une surface légèrement farinée. Découpez les biscuits à l'aide d'un emporte-biscuits de votre choix. Utilisez un emporte-biscuits plus petit pour découper le milieu des biscuits. Transférez-les sur la plaque de cuisson.

6. Placez au four pendant 8 minutes jusqu'à ce qu'elles paraissent sèches. Laissez-les refroidir complètement sur une grille de refroidissement.

7. Saupoudrez les biscuits avec les découpes de sucre glace. Étalez la pâte à tartiner Biscoff® sur les biscuits. Placez un biscuit découpé sur un biscuit couvert d'une tartinade, pressez légèrement.