

# Biscuits à la confiture

La même recette de base que mes étoiles à la crème de caramel au beurre salé, j'ai utilisé de la confiture de fraises mais tout autre parfum peut convenir (framboises, abricots,...).

---

## Composition

pour une trentaine de biscuits

250 g de farine

150 g de beurre ramolli

80 g de sucre semoule

1 oeuf

1/2 c. à café de cannelle en poudre

1/2 pot de confiture de fraises

1 feuille de gélatine

---

Ustensiles : 1 balance, 1 saladier, 1 batteur électrique, 1 spatule, 1 plaque allant au four, 1 rouleau à pâtisserie, 1 grille, 1 petite casserole, 1 cuillère à soupe, 1 petite assiette, 2 cuillères à café, 2 emporte-pièces de taille différente

---



Couper le beurre en dés et le mélanger dans un saladier avec le sucre, à l'aide d'un batteur électrique, pendant environ 2 minutes.

Ajouter l'oeuf entier, la farine et la cannelle tamisées. Mélanger à l'aide d'une spatule sans trop travailler la pâte.

Recouvrir le saladier d'un film fraîcheur et placer au réfrigérateur pour 3 heures minimum.

Préchauffer le four à 180° C.

Fariner le plan de travail et le rouleau à pâtisserie. Etaler la pâte et la découper à l'aide de l'emporte pièce de la plus grande taille puis évider le centre de la moitié des biscuits avec l'emporte pièce de la plus petite taille. Les placer sur une plaque à pâtisserie et enfourner pour une dizaine de minutes.

Laisser refroidir les biscuits sur une grille.

Pendant que les biscuits refroidissent, faire ramollir la feuille de gélatine dans un peu d'eau froide. Mettre la confiture dans une petite casserole et la faire chauffer à feu doux. Incorporer la feuille de gélatine essorée. Mélanger soigneusement.

Etaler la confiture sur les biscuits puis recouvrir des biscuits évidés.

Laisser refroidir.