

Betty Bossi

Cœurs fourrés



Mise en place et préparation: env. 40 min

Cuisson au four: env. 10 min par plaque

Pour env. 20 pièces

150 g de beurre, mou

120 g de sucre

1 pincée de sel

1 gousse de vanille, fendue dans la longueur, graines

2 œufs frais

250 g de farine

50 g d'amandes mondées moulues

3 c. s. de confiture d'abricot

1 sachet de glaçage foncé (env. 125 g), fondu

1. Dans un grand bol, travailler le beurre et tous les ingrédients jusqu'aux œufs compris avec les fouets du batteur-mixeur, jusqu'à ce que la masse blanchisse. Mélanger la farine et les amandes, ajouter, rassembler rapidement en pâte souple. Remplir la presse à biscuits par portions. Dresser les biscuits sur une plaque.

2. **Cuisson:** env. 10 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Retirer la plaque, laisser tiédir un peu, laisser refroidir les biscuits sur une grille.

3. Badigeonner de confiture la moitié des biscuits sur leur côté plat. Recouvrir avec les autres biscuits, appuyer légèrement. Tremper les biscuits à mi-hauteur dans le glaçage, égoutter, laisser sécher sur une grille.

Conservation: dans une boîte hermétique, env. 2 semaines au réfrigérateur.

Pièce: 168 kcal, lip 9 g, glu 18 g, pro 3 g

