



Temps préparation : 20 mn

Temps de repos : 2 H

Temps cuisson : 20 mn

Ingrédients : 40 sablés environ

- 150g de poudre d'amandes
- 150g de sucre fin
- 150g de farine
- 150g de beurre ramolli
- 1 gros oeuf
- 1 c.à café de levure chimique
- 2 c.à café rases de mélange d'épices à pain d'épices
- 1 c. à soupe de cacao non sucré
- 200g de confiture de framboises

## Sablés de Linz

### PREPARATION

1 – Mélanger au robot le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

2 – Ajouter l'oeuf entier. Puis ajouter la farine et la levure chimique, la poudre d'amandes, les épices et le cacao. On obtient une pâte souple.

3 – Mettre au frais pendant 2 H pour raffermir la pâte.

Préchauffer le four Th 6 / 180°C.

4 – Former des boules de la taille d'une grosse noix et faire un petit trou au centre pour y déposer la confiture.

5 – Déposer les sablés sur une plaque à four recouverte d'un papier sulfurisé. Veiller à espacer les sablés car ils gonflent à la cuisson.

### CUISSON

Mettre au four pour 20 mn environ. A la sortie du four, attendre 5 mn avant de manipuler les sablés : ils sont très friables. Les déposer ensuite délicatement sur une grille pour les laisser refroidir : les sablés vont durcir.