

BISCUITS À LA CONFITURE

250 gr. de farine
150 gr. de beurre mou
100 gr. sucre (j'ai utilisé du sucre à glacer)
1 œuf
Zeste d'un citron
Pincée de sel
Confiture

Travailler le beurre avec le sucre, rajouter l'œuf et le zeste. Ajouter peu à peu la farine et le sel. Dans un bol couvert laisser reposer la pâte 3 heures, de préférence tout une nuit.

Le lendemain, fariner la surface travail et aplatir la pâte au rouleau à pas plus de 5 mm d'épaisseur.

Découper des cercles avec un moule rond.

L'excédent de pâte sera aplati de nouveau pour en découper de fines languettes qu'il faut placer tout le tour sur le dessus du rond (pour faire un rebord pour ne pas que la confiture s'écoule.

Mettre une bonne cuillerée de confiture et bien l'étendre (juste assez pour pas que ça déborde).

Déposer sur une plaque à biscuits recouvertes d'un papier ciré.

Cuire au four à 180 degrés de 15 à 20 minutes.

Les bords de biscuits dorés et la confiture qui bouillonne.