



Biscuits Bretzels Miroirs

プレッツェ

バター 250 g
アイシングシュガー()または砂糖 125 g

バニラシュガー 大さじ2
塩 1つまみ

卵白 1個分
小麦粉 350 g

ゼリー (赤カシス・カリン) または
ジャム (アプリコット) 約200g
アイシングシュガー() 少し

1. Travaillez le beurre en pommade à l'aide d'un batteur. Ajoutez le sucre glace, le sucre vanillé, le sel et le blanc d'oeuf, battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse (env. 4 min). Incorporez la farine tamisée en remuant brièvement, rassemblez en une pâte. Aplatissez légèrement, emballez dans du film alimentaire et placez 1 h au réfrigérateur.
2. Sur le plan de travail légèrement fariné, abaissez la pâte par portions à 2/3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découpez autant de biscuits inférieurs que de couvercles, déposez sur les plaques chemisées de papier sulfurisé. Réservez encore 15 min au réfrigérateur. Préchauffez le four à 200°C. Cuire 6-8 min.
3. Badigeonnez l'envers des biscuits inférieurs de gelée ou de confiture. Posez les couvercles par-dessus, saupoudrez de sucre glace et laissez sécher.
4. Les miroirs se conservent 2-3 semaines dans une boîte en métal hermétique.

