

# Bredele :

## Monocles à la confiture/Engelsaugen

*Pour 30 biscuits*

*Préparation : 15 min – Cuisson : 12 min*

### Ingrédients :

- 250g de farine
- 150g de beurre froid
- 2 jaunes d'œufs
- 70g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1cc d'extrait de citron
- Confiture de fruits rouges



*Ustensiles spécifiques : un robot, un cul de poule, une toile siliconée ou du papier sulfurisé, une grille de cuisson.*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

### Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Mélanger la farine avec le sucre, le sel et le citron.
- Incorporer le beurre froid coupé en morceaux en sablant la pâte à la main ou au robot pour plus de facilité.
- Terminer par les jaunes d'œufs et bien mélanger.
- Former des petites boules de la taille d'une noix.
- Les déposer sur une plaque de cuisson ou du papier sulfurisé.
- Faire un trou avec le doigt.
- Déposer de la confiture à l'aide d'une petite cuillère.
- Enfourner à 180°C durant 12 min.
- Laisser refroidir avant dégustation et saupoudrer d'un voile de sucre glace.
- Les conserver dans une boîte en métal avec un tissu au fond ou avec un sucre en morceaux pour absorber l'humidité.

*Bon appétit !!!!*