

Spitzbuben (petits sablés doubles à la confiture)

pour la pâte :

**400 g de farine
270 g de beurre
175 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 oeuf
1 pincée de sel
1 zeste de citron**

pour la décoration :

**de la confiture rouge
du sucre glace**



- mélanger tous les ingrédients à la main en travaillant le beurre à froid (l'écraser avec une fourchette)
- former une boule et mettre la pâte au frais pendant 30 min
- à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm
- utiliser un verre ou un emporte-pièce rond pour découper ronds
- dans la moitié des ronds, redécouper un petit rond au milieu pour former un anneau
- poser sur une plaque beurrée
- faire cuire au four préchauffé à 180° (temps de cuisson environ 4 min, les gâteaux doivent être dorés)
- étaler de la confiture sur les ronds et coller un anneau dessus
- saupoudrer de sucre glace