

TARTE DE LINZ «LINZERTORTE»

- 125 gr de sucre (100 gr pour moi)
- 120 gr de beurre
- 65 gr d'amandes hachées (poudre de noisettes pour moi)
- 300 gr de farine
- 2 œufs
- 1 c à s de cannelle en poudre
- 1 pincée de clou de girofle en poudre
- 2 c à s de lait
- 1 pincée de sel fin
- 1 pincée de levure
- confiture de framboise

Mélangez la farine, la levure et le beurre ramolli.

Ajoutez le sucre, les amandes hachées, les épices, le sel, les œufs et le lait et pétrir en une pâte lisse.

Abaissez au rouleau les 2/3 de la pâte et en foncer un moule à tarte bien beurré.

(personnellement je préfère le faire directement sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé).

Garnir de confiture de framboise bien épaisse.

Aplatir le reste de pâte. Avec un emporte pièce découpez des formes et les poser sur la confiture.

Faire cuire à four moyen pendant 20 à 25 mn.