

Petits gâteaux de Linz aux baies congelées

Pour 12 pièces



140 g beurre liquide refroidi
1 œuf
140 g sucre
1 pincée de sel

½ zeste de citron
1 cc cannelle
1 pincée de poudre de girofle
160 g noisettes moulues
160 g farine
1 cc poudre à lever

200 g baies congelées
2-3 cs sucre
½ cs féculé (Maizena)

Sucre en poudre

Mélanger.

Ajouter tous les ingrédients. Répartir la pâte dans des moules à madeleines préparés (beurre + farine ou caissettes en papier).

Former une cavité avec le dos d'une cuillère mouillée à l'eau froide

Mélanger, ajouter dans les cavités.
Cuire env. 25 min. dans la partie inférieure du four préchauffé à 180°C.

Démouler, refroidir, saupoudrer de sucre glace.