

SUSPENS

Préparation : 20 mn

Repos : 1 nuit

Cuisson : 15 mn

Four : 175°

INGREDIENTS

300 g de farine

125 g de beurre

125 g d'amandes moulues

175 g de sucre

2 œufs

½ paquet de levure chimique

1 pincée de sel

le zeste râpé d'1/2 citron

1 c à café de cannelle

1 c à café de chocolat en poudre

gelée de framboise

amandes effilées

Mélanger le beurre ramolli, le sucre puis les œufs. Ajouter les amandes moulues, le zeste de citron, le sel, la cannelle et le chocolat en poudre. Incorporer le mélange farine-levure tamisé. Rouler la pâte en boule et la laisser reposer une nuit.

Rouler la pâte en boudin de 4 cm de diamètre. Découper des rondelles minces et les disposer sur une tôle beurrée. Décorer chacune d'une goutte de gelée de framboise et de quelques amandes. Faire cuire à 175° pendant 10 à 15 mn.

Recette téléchargée sur www.alsannuaire.com le moteur de recherche alsacien