

Lunettes de Romans à la fraise

Ingredients
Biscuit
125g de beurre
120g de sucre
3g de levure chimique
1 oeuf
250g de farine
Confit de fraises
500g de purée de fraises
250g de sucre
8g de pectine NH

Biscuits

- Pour 9 lunettes -

Mlanger ensemble la farine, la levure et le sucre

Ajouter le beurre en petits morceaux et sabler le tout entre vos mains

Incorporer l'oeuf pralablement dlayer

Ptrir la pte, la filmer et mettre au frais minimum 2h

Prchauffer le four 170C

Etaler la pte et dtailler l'aide d'un emporte-pice

Sur la moiti des biscuits dtailler 2 trous l'aide d'une douille

Enfourner environ 20 minutes

Laisser refroidir

Saupoudre les biscuits avec trous de sucre glace

Confit de fraises

Faire chauffer la pure de fraises avec 200g de sucre

Mlanger le reste sucre et la pectine

Verser dans la pure de fraises chaude, continuer de chauffer en mlangeant durant 2 3 minutes

Filmer au contact et laisser refroidir

Garnir les biscuits sans trous de confit et recouvrir des biscuits trous

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Lunettes de Romans à la fraise

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr