



Biscuits coeur à la confiture de framboise

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 6 heures

Temps de cuisson : 12 minutes

Recette pour une douzaine de biscuits

Ingrédients

- 250 g de farine
- 100 g de beurre mou
- 110 g de sucre glace
- 1 œuf moyen
- 1 pot de Fiordifrutta Framboises Rigoni di Asagio
- Sucre glace pour le décor

Matériel

- 2 emporte-pièces en forme de cœur ou rond

1. Dans un saladier mélangez la farine, le sucre glace et le beurre mou, puis sablez le tout avec vos mains jusqu'à obtenir un « crumble ».
2. Ajoutez l'œuf et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.
3. Formez une boule, aplatissez-la et réservez au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.
4. Préchauffez le four à 175°C.
5. Étalez la pâte sablée sur le plan de travail fariné, découpez des coeurs à l'emporte-pièce.

6. Sur la moitié des biscuits, découpez un petit coeur au centre.
7. Transférez les biscuits sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant 12 minutes environ.
8. Laissez refroidir les biscuits avant de les assembler avec la confiture à la framboise et de les saupoudrer de sucre glace.

Si vous ne possédez pas d'emporte-pièce en forme de cœur, vous pouvez aussi faire ces biscuits de forme ronde.

© Chiara Selenati de That'samoreblog pour [Rigoni di Asagio](#)