

Les recettes à l'alsacienne par le domaine Gloeckler-Brenner

- Losanges glacés aux noix -

Four : 160°C

Durée de cuisson : 40 min

160 gr farine de noix Gloeckler-Brenner	3 œufs
125 gr sucre semoule	1 c. à café de cannelle moulue
1 sachet de sucre vanillé	
175 gr farine	<u>Pour le glaçage :</u>
1 c. à café de levure chimique	80 gr de sucre glace
150 gr de beurre ramolli coupé en dés	1 c. à soupe de schnaps à la mirabelle
	1 c. à soupe d'eau chaude

- 1) Dans un saladier, mélanger la farine de noix, le sucre, le sucre vanillé et la farine tamisée avec la levure.
- 2) Batre le beurre et les oeufs en mousse, incorporer le mélange précédent.
- 3) Etaler la pate sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson sur 1 cm d'épaisseur.
- 4) Enfourner 40 min à 160°C.
- 5) Pendant ce temps, mélanger le sucre glace avec le schnaps et l'eau chaude.
- 6) Glacer à la sortie du four et découper en losanges.

Imaginé par
Marie-Ange

