# TARTE DE LINZ

**Pour 8/10 personnes Prép. 25mn Cuisson 30mn frigo 1H**

|  |  |
| --- | --- |
| 300g de farine | 1 sachet de levure chimique |
| 100g de poudre de noisettes ou amandes | 1 œuf |
| 80g de sucre | 1 pot de confiture de framboise (370g) |
| 150g de beurre | 1 sachet de sucre vanillé |

**1. Dans un saladier mélangez : farine, sucre, poudre de noisettes, sure vanillé.**

**2. Ajoutez l’œuf et le beurre préalablement fondu.**

**3. Formez une boulle, filmez et mettre au frigo pendant 1H.**

**4. Préchauffez le four Th 200°C.**

**5. Dans un moule à tarte chemisé, disposez la pâte dont vous réserverez 1/3 de pâte pour les croisillons dessus puis étalez la confiture sur ½ cm d’épaisseur.**

**6. Ensuite ajoutez les croisillons de pâte et enfournez pendant 30mn.**

Encore meilleur 3 jours après…………………s’il en reste

