

Linzetorte

Préparation : 40 min Cuisson : 40 min

Ingrédients :

150g beurre

2 œufs

150g sucre

1 pincée de sel $\frac{1}{2}$ zeste de citron

1 c à c cannelle

1 pincée girofle moulue

200g noisettes moulues

200g farine

Tournez en crème dans une terrine 1 œuf et le sucre.

Ajoutez le beurre et battre en mousse.

Ajoutez le sel et le $\frac{1}{2}$ zeste de citron, puis la cannelle et la pincée de girofle moulue.

Ajoutez les noisettes moulues, mélangez et incorporez la farine.

Mélangez à nouveau et formez une boule.

Abaissez les $\frac{3}{4}$ de la pâte sur un moule en formant un renflement sur les bords et garnissez de confiture.

Ajoutez 3 ou 4 cs de farine au reste de la pâte et coupez de fines lanières.

Les disposer en croisillons sur la confiture, et dorez à l'œuf battu.

Enfournez à 180°C (Th 6) entre 30 et 45mn.