

Pâte Linzer

Environ 2500 g de pâte Linzer



1. 500 g de beurre en pommade  
500 g de sucre glace  
200 g d'œufs  
300 g de noisettes en poudre  
900 g de farine  
30 g de cannelle moulue  
15 g de Poudre à lever Baking Powder ancel  
30 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l'arôme vanille. Ajouter le restant des ingrédients puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.