 **Mazarin suédois**

 **Pour 18 individuels et un petit cœur**

**Pâte sablée :**
**- 330 g de farine
- 40 g de sucre blond de canne
- 1 grosse pincée de vanille en poudre
- 200 g de beurre
- 1 œuf
Crème aux amandes :**
**- 200 g d'amandes
- 200 g de sucre glace
- quelques gouttes de jus de citron
- 170 g de beurre pommade
- 40 g de sucre blond
- 1 grosse pincée de vanille en poudre
- 4 œufs
Glaçage :**
**- 100 g de sucre glace
- 1,5 càs de jus de citron**

 **Empreintes petits fours ovales et moule cœur**

**Préchauffage du four à 180°C** 

 **La pâte sablée :**

Mélanger dans le bol du robot, la farine, le sucre et la poudre de vanille.
Ajouter le beurre en parcelles et travailler pour sabler la pâte et bien incorporer le beurre.
Ajouter l'œuf et travailler rapidement pour pouvoir former une boule.
Au besoin, ajouter un tout petit peu d'eau (ma pâte était un peu trop sèche).
Aplatir la pâte et l'envelopper puis la mettre au frais pendant au moins 30 minutes.
Lorsque la pâte s'est bien raffermie, l'étaler au rouleau sur le plan de travail fariné.
Foncer les moules (pas évident pour les petites empreintes en silicone).

 **La crème aux amandes :**

Mixer les amandes avec le sucre glace et le jus de citron.
Incorporer le beurre pommade, le sucre blond, la vanille et les œufs.
Bien mélanger pour obtenir une crème lisse.
Garnir le fond de pâte aux 2/3 avec cette crème aux amandes.
Enfourner pour 25 minutes environ jusqu'à ce que la crème soit bien dorée.
Laisser refroidir et démouler délicatement.

**Le glaçage :**

Ajouter petit à petit le citron dans le sucre glace en mélangeant pour obtenir une consistance coulante mais quand même assez épaisse.
Verser ce glaçage sur le dessus du gâteau.
Mettre au réfrigérateur et laisser figer le glaçage.
Attendre quelques heures et même le lendemain (si possible) avant de déguster le Mazarin suédois.