**Bredele abricot à l'emporte-pièce**

 **Pour 24 biscuits**

**- 120 g de beurre pommade**
**- 75 g de sucre glace (+ un peu pour la présentation)**
**- 1 g de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**
**- 1 pincée de sel**
**- 25 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 200 g de farine T 45 (50 g + 150 g)**
**- 40 g d'œuf**
**-** [**confiture**](https://recettes.de/confiture)[**abricot**](https://recettes.de/abricot) **ou au choix**

**Plaques du four tapissées de papier cuisson ou mieux toile** [**silpain**](https://recettes.de/silpain) **Emporte-pièces de taille et de motif au choix**

**Préchauffage du four à 170°C** 

.

Dans un saladier, mélanger au fouet le beurre pommade avec le sucre glace, la poudre de vanille, la pincée de sel et les amandes en poudre et 50 g de farine.
On doit obtenir une crème onctueuse.
Peser le jaune d'œuf avec assez de blanc pour arriver au poids de 40 g.
Ajouter dans la crème précédente l'œuf et travailler au fouet pour bien l'incorporer.
Tamiser le reste de la farine et l'ajouter à la préparation en mélangeant bien avec le fouet.
La pâte doit être bien lisse. Elle est très molle mais pas d'inquiétude.
Couvrir le saladier et le mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.
Au bout de ce temps, la pâte s'est bien raffermie.
La déposer sur le plan de travail fariné et l'étaler au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 mm environ.
Découper un nombre pair de biscuits : Pour moi 24 cœurs et 24 étoiles.
Découper le milieu d'un biscuit sur deux avec le tout petit emporte-pièce.
Déposer les biscuits sur la plaque.
Enfourner une plaque après l'autre pour environ 13 minutes en surveillant bien la coloration.
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir les biscuits.
Saupoudrer les biscuits évidés avec un voile de sucre glace.
Mettre un peu de confiture sur les biscuits pleins et les couvrir avec les biscuits au sucre glace.