

BISCUITS FOURRÉS A LA CONFITURE DE FRAISES

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 20 minutes

Portions: 20 (65 Kcal par pièce)

Ingrédients

1 œuf

5 g de levure chimique

8 g de sucre vanillé

25 g de stévia

50 g d'huile

200 g de farine

Sucre glace

confiture de fraises sans sucre

1 pincée de sel

Préparation :

1. Fouetter l'œuf avec la stévia, le sel et le sucre vanillé.
2. Verser l'huile et fouetter à nouveau.
3. Incorporer la farine avec la levure.
4. Pétrir le tout avec les mains.
5. Filmer la pâte brisée et la laisser reposer une dizaine de minutes.
6. Préchauffer le four à 180 degrés.
7. Étaler la pâte avec le rouleau et la découper en plusieurs disques (de nombre pair) avec un emporte-pièce.
8. Placer les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
9. Garnir la moitié avec la confiture.
10. Recouvrir des autres disques de pâte.

11. Sceller et décorer les bords avec une fourchette.
12. Enfourner les biscuits fourrés à la confiture de fraises pour une vingtaine de minutes.
13. Saupoudrer de sucre glace et déguster