



La recette des Mandelabrikosenecken de Martina

Pour la pâte :

130 g de beurre
100 g de sucre
2 œufs
300 g de farine
1 cc de levure chimique

Pour la garniture :

4 cs de confiture d'abricot (ou autre)
200 g de beurre
150 g de sucre
1 sachet de sucre à vanille / vanille en poudre / vanille liquide
200 g de noisettes / amandes râpées
200 g de noisettes / amandes hachées
4 cs d'eau

Préparer la pâte et dérouler la sur une plaque à gâteaux. Y passer une couche de confiture.

Faire fondre le beurre, le sucre, l'eau et la vanille. Incorporer les noisettes et passer sur la pâte.

Faire cuire à 175° 25-30 minutes. Couper encore tiède en carrés, puis en triangles.