

## **Spritz au Thermomix**

### **Pour environs 25 biscuits**

- **110 gr de beurre à température ambiante**
- **80 gr de sucre semoule**
- **1 sachet de sucre vanille**
- **1 œuf**
- **50 gr de poudre d'amandes**
- **1 cuillère à café de cannelle (ou plus suivant vos envies)**
- **200 gr de farine**
- **1 pincée de levure chimique**
- **1,5 cl de Kirsch ou eau de vie de poire (pas mis)**
- **QQ gouttes d'arôme citron (ajout personnel)**

### **Ustensiles :**

- **1 poche à douille**
- **1 douille cannelée de 8 mm**

-

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre le beurre coupé en cubes, les sucres et l'œuf dans le bol du thermomix.

\_Mixer pendant 3 minutes sur la vitesse 3.

\_Ajouter ensuite la poudre d'amandes, la cannelle et le Kirsch ou l'eau de vie de poire, ou le citron

\_Et mixer 1 minute 30 secondes sur la vitesse 2. Enfin ajouter la farine et la levure.

\_Mixer 2 minutes sur la vitesse 2.

\_Pendant ce temps préparez votre poche à douille avec la douille cannelée de 8 mm.

\_Sur un tapis en silicone ou une feuille sulfurisée, pocher les spritzs en leur donnant la forme de la lettre "W".

-

Vous pouvez aussi réaliser des cercles ou laisser libre cours à votre imagination.

Enfourner dans un four à 180°C pour 10 à 15 minutes.

Les spritzs doivent être à peine dorés à la sortie du four.

Ils se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer.