

Recette de Pâte Linzer
Environ 12500 g de pâte Linzer



1. 500 g de beurre en pommade
500 g de sucre glace
200 g d'œufs
300 g de noisettes en poudre
900 g de farine
30 g de cannelle moulue
15 g de Poudre à lever Baking Powder ancel
30 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l'arôme vanille. Ajouter le restant des ingrédients puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.