

PUITS D'AMOUR À LA CONFITURE

*300 g de pâte feuilletée
lait de soja sucré
sucre glace
confiture de fruits rouges*

Étaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 7 mm environ. Avec un emporte-pièce de 8 cm de diamètre (un verre par exemple) découper 12 ronds. Placer 4 ronds sur la plaque à pâtisserie graissée, les humecter de lait de soja. Placer à nouveau 4 ronds par-dessus et les enduire de la même façon. Prélever avec un verre à goutte (ou un emporte-pièce plus petit) un rond au centre de chacun des cercles de pâte restants (laisser 1,5 cm de pâte tout autour). Placer les anneaux obtenus sur les autres ronds et les enduire à nouveau de lait de soja, ainsi que les « couvercles ».

Préchauffer le four à 240° et cuire les pâtisseries pendant 12 minutes. Les sortir du four et les laisser refroidir complètement.

Saupoudrer de sucre glace tamisé, remplir la cavité de confiture et déposer joliment par dessus les couvercles saupoudrés de sucre glace.