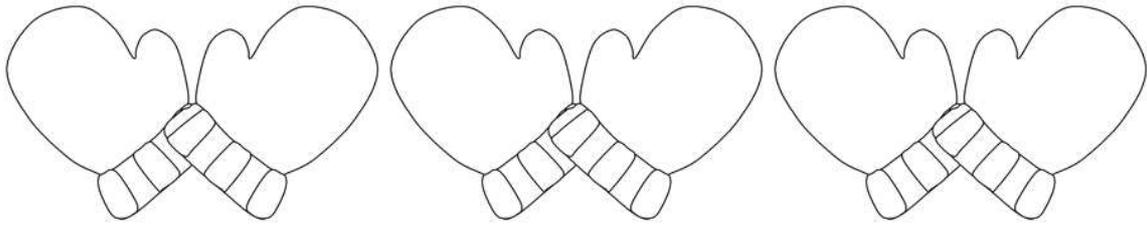


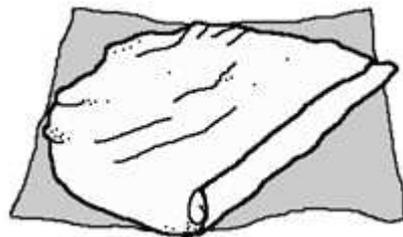
LES LUNETTES - MOUFLES



Ingrédients :



de la confiture



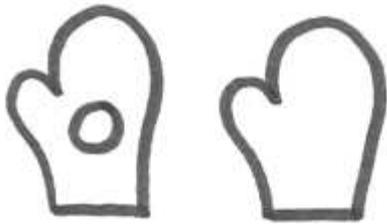
une pâte sablée



On étale la pâte sablée.



Sur la pâte on découpe des moufles à l'aide de l'emporte-pièce.



Dans une moufle on découpe un rond.
On laisse l'autre moufle sans rond.



On étale de la confiture sur la moufle qui n'a pas de trou.



On met la moufle qui a un trou sur la moufle qui a de la confiture.



On fait cuire au four 10 minutes environ.