

Les duos de carrés de confiture

Les ingrédients

- 1 Pâte Brisée HERTA
- 2 càs. de confiture de framboises
- 2 càs. de confiture d'abricots
- 2 càs. d'amandes effilées
- 1 jaune d'œuf

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Déroulez **la pâte brisée HERTA** avec le papier sulfurisé et disposez-la sur une plaque de cuisson. Coupez les bords (à garder pour plus tard) de manière à obtenir un rectangle. Roulez un peu les extrémités du rectangle pour obtenir une bordure
- Étalez la confiture de framboises sur une moitié et la confiture d'abricots sur l'autre moitié. Découpez des bandes dans le reste de la pâte et posez-les en croix sur la confiture. Badigeonnez les bords avec du jaune d'œuf et parsemez d'amandes.
- Mettez la plaque de cuisson au four pendant 25 min. Retirez du four, laissez refroidir et dégustez.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Dessert**

Personnes: **4**