Recette de Pâte Linzer
Environ 2500 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.