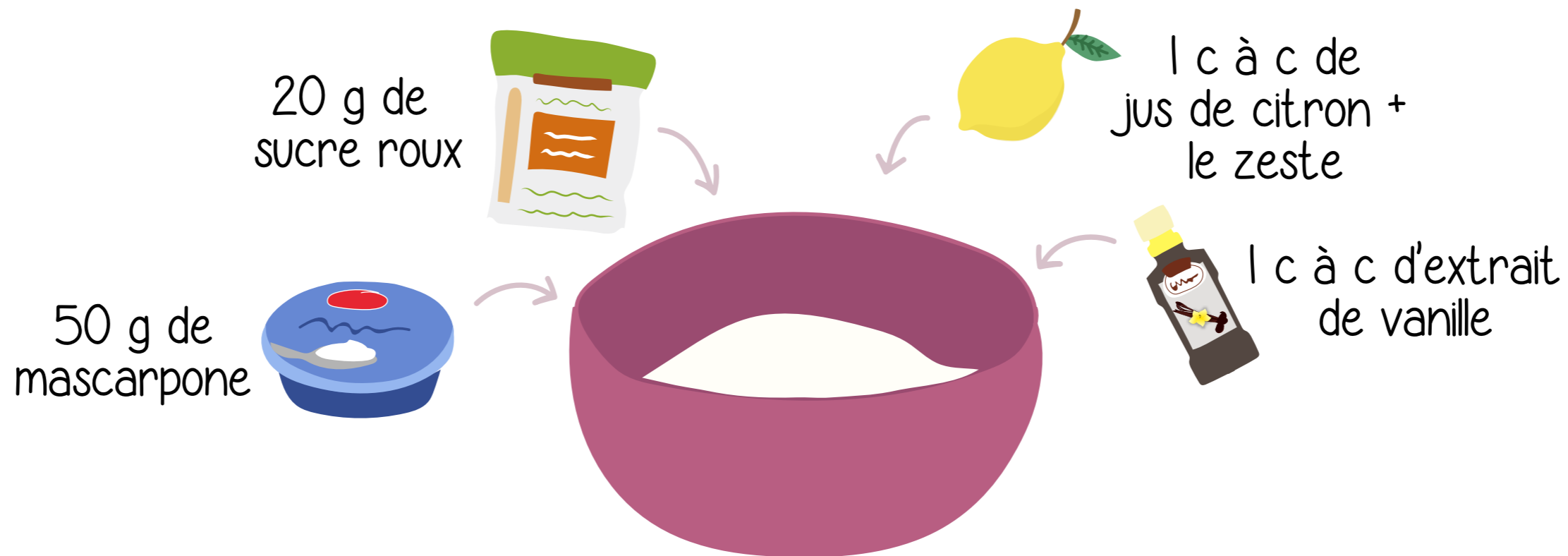


Pour 4 feuilletés

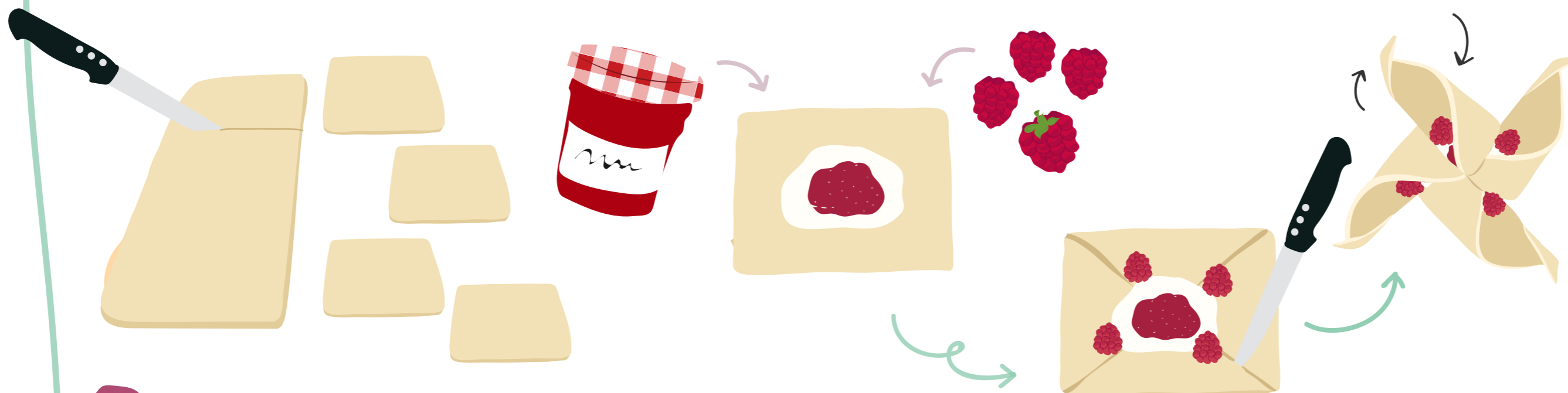
# Moulins à vent à la framboise



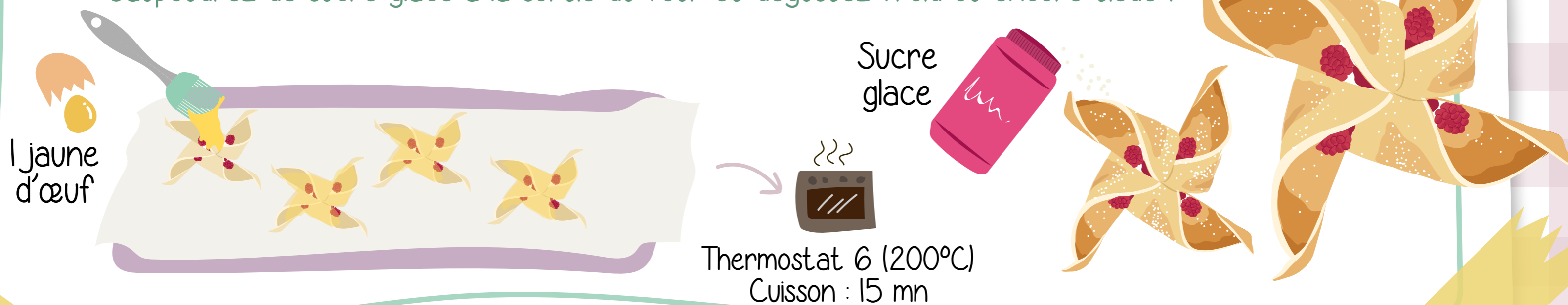
- 1 Mélangez le mascarpone, le sucre, le jus de citron, le zeste de citron et la vanille jusqu'à obtenir une consistance homogène.



- 2 Étalez la pâte feuilletée sur une surface plate saupoudrée de farine et découpez-y 4 carrés de 12cm. Au centre de chaque carré, ajoutez une c à s du mélange, une c à c de confiture et 4 framboises fraîches. Faites 4 entailles en diagonale de chaque pointe du carré et refermez la pâte vers le centre de votre pâtisserie comme sur le dessin. Enfin, fixez les 4 pointes de pâte en les tournant légèrement ensemble.



- 3 Badigeonnez-les de jaune d'œuf et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Puis, enfournez environ 15 mn à 200° jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Saupoudrez de sucre glace à la sortie du four et dégustez froid ou encore tiède !



**ASTUCE**

Badigeonnez de confiture le surplus de la pâte pour en faire une torsade gourmande !