

**RECETTE :**

# SPRITZ

**- INGREDIENTS:**

**\* 1 kg de farine - 250 à 300 gr de sucre - 5 paquets de sucre vanillé - 1 paquet de levure chimique - 500 gr de beurre - 4 oeufs - 1 paquet de noix de coco râpée - 1 paquet de poudre d'amande - 1 paquet de poudre de noisette. (paquets de 250 ou 500 gr)**

**- USTENSILS :** 3 récipients - 1 hachoir à viande avec accessoires pour pâtisserie (mettre sur le dernier petit trou en forme de petite étoile) - 3 plaques de cuisson pour le roulement de la cuisson.

**- RECETTE:**

**1- mettre dans un saladier la farine, le sucre vanillé et la levure chimique puis mélanger**

**2- faire fondre le beurre en crème ( pas trop liquide et surtout attendre qu'il soit refroidi)**

**3- incorporer le beurre et les oeufs puis mélanger le tout avec les mains ( la préparation ne doit plus coller au récipient);**

**4 - séparer la pâte obtenue en 3 parts égales (1 par récipient) pour faire 3 goûts différents**

**5 - ajouter la noix de coco, la poudre d'amande et la poudre de noisette ( environ 200 à 250 gr ) dans chacun des 3 récipients.**

**NE PAS HESITER A GOUTER POUR TROUVER LE BON DOSAGE**

**6- faire préchauffer votre four thermostat 175° puis passer la pâte dans le hachoir et faire des petites baguettes de 10 cm environ**

**7- placer les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé , mettre au four pendant 10 à 15 mn --> surveiller la cuisson.. les sprits ne doivent pas être à peine dorés .**

**si pas de hachoir avec accessoires pour pâtisserie, possibilité d'étaler la pâte et de faire des petits sablés de différentes formes.**