

Petits rochers de Noël



Pour 30 petits rochers

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 12 minutes

- 125 g de beurre ramolli (pas besoin au thermomix)
- 240 g de farine
- 2 c à soupe de sucre vanillé maison ou 2 sachets
- 65 g de sucre (environ 5 c à soupe)
- 80 g de raisins secs
- 20 g d'écorce d'orange confite en dés
- 15 g de d'écorce de citron confit en dés

Préchauffez le four à 190° C (170° C pour moi).

Sans thermomix : Émiettez le beurre ramolli avec la farine et ajoutez les autres ingrédients.

Au thermomix : Dans le bol du themomix, placez le beurre coupé en morceaux, la farine, le sucre et le sucre vanillé.

Faites **une pulsion turbo** puis programmez **15 secondes/vitesse 5**.

Ajoutez les raisins secs, les dés d'orange et de citron confits. Programmez **10 secondes/vitesse 4** puis **10 secondes/vitesse 2/fonction sens inverse** pour décoller la pâte du bol.

Formez deux boudins avec la pâte et portionnez de la taille d'une grosse noix.

Disposez chaque portion dans des empreintes à mini-tartelettes pour que la pâte ne s'étale pas ou directement sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. *Par contre dans ce dernier cas, vous risquez d'obtenir une forme un peu plus plate.*

Glissez au four pour 12 minutes.

Laissez refroidir sur une grille.

Conservez ces petits rochers dans une boîte en fer.

Ils se conservent ainsi très longtemps.

A déguster avec un thé ou un café.