LES DENTS DE LOUP

Il vous faut :

- 250 g de beurre
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs entiers
- 350 g de farine

Notre recette :

Travaillez le beurre en pommade avec les sucres à l'aide d'un fouet

Lorsque le mélange devient crémeux, incorporez les œufs un à un en attendant que le mélange soit homogène avant d'ajouter l'œuf suivant

Ajoutez progressivement la farine tamisée

Beurrez un moule spécial en dents de scie (plier une feuille de papier sulfurisé en accordéon) et disposez au creux de chaque sillon et à distance égale une cuillerée à café de pâte

Faites cuire à four moyen chauffé à 180° (th. 6) pendant 15 minutes

Petits gâteaux aux noix et chocolat

Il vous faut :

- 225 g de farine
- 1/2 paquet de levure chimique
- 2 oeufs
- 150 g de beurre pommade
- 240 g de sucre
- 1/2 cuillérée à café de sel
- 120 g de noix
- 240 g de chocolat noir 70%

Notre recette :

Préchauffez le four à 170° (therm.5/6).

Tamisez la farine avec la levure.

Hachez le chocolat et les noix.

Mélangez le beurre, le sucre et le sel puis bien battre pour blanchir le mélange.

Ajoutez les oeufs.

Incorporez le chocolat, les noix et la farine tamisée (avec la levure).

Posez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four et formez à l'aide de 2 petites cuillères des boules espacées de 4 cm.

Enfournez pour 12 minutes et laissez légèrement refroidir avant de les décoller du papier en vous aidant d'une spatule.