

VANILLE HERNLE (Croissants à la vanille)

Pour env. 600 gr de gâteaux

Ingrédients :

- 300 gr de farine
- 80 gr de sucre semoule
- 50gr de sucre glace
- 200 gr de beurre
- 50 gr d'amandes en poudre (ou de noisettes)
- 2 paquets de sucre vanillé
- Une pincée de sel

Préparation :

Mélanger la farine, le sucre semoule, un paquet de sucre vanille, les amandes et le sel.

Incorporer le beurre ramolli (mais pas liquide) en le coupant en dés et pétrir jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Etaler la pâte en abaisse de 5 mm d'épaisseur au moins et découper à l'emporte-pièce.

Déposer sur des plaques pour la cuisson. *Inutile de trop les espacer, ils ne s'étalent pas en cuisant. Je conseille de les poser sur une feuille de papier cuisson ou papier sulfurisé, cela évitera que les gâteaux ne collent et permettra de se resservir très vite de la plaque en faisant juste glisser la feuille avec les gâteaux pour qu'ils refroidissent.*

Mettre au four, à four chaud, th. 5 ou 6, pendant une dizaine de minutes. *Les gâteaux ne doivent pas noircir, c'est cuit quand les bords commencent juste à se colorer, la pâte doit rester claire.*

A la sortie du four, quand ils sont encore chaud, les saupoudrer avec le mélange sucre glace + sucre vanillé.

Voilà, il n'y a plus qu'à déguster !

SPRITZ BREADELE (sablés)

Pour env. 550 gr de gâteaux

Ingrédients :

- 250 gr de farine
- 75 gr de sucre semoule
- 150 gr de beurre
- 75 gr d'amandes en poudre (ou de noisettes)
- 1 œuf entier

Préparation :

Battre le beurre en mousse.

Ajouter le sucre semoule, l'œuf, la farine, les amandes. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Etaler la pâte en abaisse de 5 mm d'épaisseur au moins et découper à l'emporte-pièce. *On peut aussi faire ceux-là à la poche à douille en dessinant des « s » avec la pâte sur la plaque de cuisson.*

Déposer les gâteaux sur des plaques pour la cuisson. *Inutile de trop les espacer, ils ne s'étalent pas en cuisant. Je conseille de les poser sur une feuille de papier cuisson ou papier sulfurisé, cela évitera que les gâteaux ne collent et permettra de se resservir très vite de la plaque en faisant juste glisser la feuille avec les gâteaux pour qu'ils refroidissent.*

Mettre au four, à four chaud, th. 6, pendant une dizaine de minutes. *Les gâteaux ne doivent pas noircir, c'est cuit quand les bords commencent juste à se colorer, la pâte doit rester claire.*

Voilà, il n'y a plus qu'à déguster !

SCHWOBE BRAEDELE (sablés à la cannelle)

Pour env. 1200 gr de gâteaux

Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 250 gr de sucre semoule
- 270 gr de beurre
- 150gr d'amandes en poudre
- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'oeuf
- 1 paquet de sucre vanillé
- 2 cuillères à café bombées de cannelle

Préparation :

Mélanger le beurre coupé en petits dés avec le sucre semoule, le sucre vanille, la cannelle, les amandes et les œufs entiers.

Dans un saladier, verser la farine et incorporer ce mélange dans la farine.

Placer la boule de pâte au réfrigérateur pendant deux à trois heures.

La ressortir et la laisser à température ambiante pendant une quinzaine de minutes avant de la travailler. Etaler la pâte en abaisse de 5 mm d'épaisseur au moins et découper à l'emporte-pièce.

Déposer sur des plaques pour la cuisson. *Inutile de trop les espacer, ils ne s'étalent pas en cuisant. Je conseille de les poser sur une feuille de papier cuisson ou papier sulfurisé, cela évitera que les gâteaux ne collent et permettra de se resservir très vite de la plaque en faisant juste glisser la feuille avec les gâteaux pour qu'ils refroidissent.*

Les badigeonner avec un mélange de jaune d'œuf et d'un sachet de sucre vanillé.

Mettre au four, à four chaud, th. 5 ou 6, pendant une dizaine de minutes. *Les gâteaux ne doivent pas noircir, c'est cuit quand les bords commencent juste à se colorer.*

Voilà, il n'y a plus qu'à déguster !

ROCHERS COCO

Ingrédients :

Pour 1 blanc d'œuf, ajouter :

- 50 gr de noix de coc
- 50 gr de sucre semoule

Multiplier ces proportions en fonction du nombre de gâteaux souhaités.

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients.

A l'aide d'une petite cuillère et de la main, former des petits dômes de pâte et les déposer sur la plaque de cuisson.

Déposer sur des plaques pour la cuisson. *Inutile de trop les espacer, ils ne s'étalent pas en cuisant. Je conseille de les poser sur une feuille de papier cuisson ou papier sulfurisé, cela évitera que les gâteaux ne collent et permettra de se resservir très vite de la plaque en faisant juste glisser la feuille avec les gâteaux pour qu'ils refroidissent.*

Mettre au four, à four chaud, th. 5 ou 6, pendant une dizaine de minutes. *Attention, ça cuit vite ! Pour la durée de la cuisson, à vous de voir, c'est en fonction de ce que vous préférez, des rochers blancs ou dorés...*

Voilà, il n'y a plus qu'à déguster !