

Coquins à la gelée de groseille

➤ sans gluten

décembre 2022

Recette à partager

Noël !
Noël !

- ⇒ 250g de beurre mou
 - ⇒ 125g de sucre glace
 - ⇒ 1 sachet de sucre vanillé
 - ⇒ 1 pincée de sel
 - ⇒ 1 œuf frais
 - ⇒ 300g de mélange de farines sans gluten
 - ⇒ 50g de farine de coco
-
- ⇒ 200g de gelée de groseilles rouges ou de gelée de coing
 - ⇒ sucre glace pour le décor

➤ Mise en place et préparation: env. 50min
➤ Mettre au frais: env. 135min
➤ Cuisson au four: env. 12min
➤ **végétarien**

Coquins à la gelée de groseille

➤ sans gluten

décembre 2022

Recette à partager

Noël !
Noël !

- ⇒ 250g de beurre mou
 - ⇒ 125g de sucre glace
 - ⇒ 1 sachet de sucre vanillé
 - ⇒ 1 pincée de sel
 - ⇒ 1 œuf frais
 - ⇒ 300g de mélange de farines sans gluten
 - ⇒ 50g de farine de coco
-
- ⇒ 200g de gelée de groseilles rouges ou de gelée de coing
 - ⇒ sucre glace pour le décor

➤ Mise en place et préparation: env. 50min
➤ Mettre au frais: env. 135min
➤ Cuisson au four: env. 12min
➤ **végétarien**

Coquins à la gelée de groseille

➤ sans gluten

décembre 2022

Recette à partager

Noël !
Noël !

- ⇒ 250g de beurre mou
 - ⇒ 125g de sucre glace
 - ⇒ 1 sachet de sucre vanillé
 - ⇒ 1 pincée de sel
 - ⇒ 1 œuf frais
 - ⇒ 300g de mélange de farines sans gluten
 - ⇒ 50g de farine de coco
-
- ⇒ 200g de gelée de groseilles rouges ou de gelée de coing
 - ⇒ sucre glace pour le décor

➤ Mise en place et préparation: env. 50min
➤ Mettre au frais: env. 135min
➤ Cuisson au four: env. 12min
➤ **végétarien**

Coquins à la gelée de groseille

➤ sans gluten

décembre 2022

Recette à partager

Noël !
Noël !

- ⇒ 250g de beurre mou
 - ⇒ 125g de sucre glace
 - ⇒ 1 sachet de sucre vanillé
 - ⇒ 1 pincée de sel
 - ⇒ 1 œuf frais
 - ⇒ 300g de mélange de farines sans gluten
 - ⇒ 50g de farine de coco
-
- ⇒ 200g de gelée de groseilles rouges ou de gelée de coing
 - ⇒ sucre glace pour le décor

➤ Mise en place et préparation: env. 50min
➤ Mettre au frais: env. 135min
➤ Cuisson au four: env. 12min
➤ **végétarien**

1. Mettre le beurre dans un grand bol, ajouter sucre glace, sucre vanillé et sel, travailler avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Battre l'œuf, incorporer. Ajouter le mélange de farine et la farine de coco, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Aplatir un peu la pâte, mettre env. 2 h à couvert au frais.

2. Préchauffer le four à 180°C. Abaisser la pâte par portions à env. 4 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Découper des formes à l'emporte-pièce, les déposer sur deux plaques chemisées de papier cuisson. Sur la moitié d'entre elles, découper le centre avec un petit emporte-pièce, mettre env. 15 min au frais.

3. Façonnez des boulettes de la taille d'une noix et aplatissez légèrement pour donner la forme d'une citrouille.

4. Faire chauffer la gelée dans une petite casserole, lisser, répartir sur les petits fonds de biscuits. Poudrer les couvercles de sucre glace, poser sur les petits fonds.

Recette et photo extraites du site

https://www.bettybossi.ch/fr/Rezept/ShowRezept/BB_BBKN220829_0003A-80-fr?title=Coquins-a-la-gelee-de-groseille-sans-gluten&list=c%3D%26f%3D

1. Mettre le beurre dans un grand bol, ajouter sucre glace, sucre vanillé et sel, travailler avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Battre l'œuf, incorporer. Ajouter le mélange de farine et la farine de coco, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Aplatir un peu la pâte, mettre env. 2 h à couvert au frais.

2. Préchauffer le four à 180°C. Abaisser la pâte par portions à env. 4 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Découper des formes à l'emporte-pièce, les déposer sur deux plaques chemisées de papier cuisson. Sur la moitié d'entre elles, découper le centre avec un petit emporte-pièce, mettre env. 15 min au frais.

3. Façonnez des boulettes de la taille d'une noix et aplatissez légèrement pour donner la forme d'une citrouille.

4. Faire chauffer la gelée dans une petite casserole, lisser, répartir sur les petits fonds de biscuits. Poudrer les couvercles de sucre glace, poser sur les petits fonds.

Recette et photo extraites du site

https://www.bettybossi.ch/fr/Rezept/ShowRezept/BB_BBKN220829_0003A-80-fr?title=Coquins-a-la-gelee-de-groseille-sans-gluten&list=c%3D%26f%3D

1. Mettre le beurre dans un grand bol, ajouter sucre glace, sucre vanillé et sel, travailler avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Battre l'œuf, incorporer. Ajouter le mélange de farine et la farine de coco, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Aplatir un peu la pâte, mettre env. 2 h à couvert au frais.

2. Préchauffer le four à 180°C. Abaisser la pâte par portions à env. 4 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Découper des formes à l'emporte-pièce, les déposer sur deux plaques chemisées de papier cuisson. Sur la moitié d'entre elles, découper le centre avec un petit emporte-pièce, mettre env. 15 min au frais.

3. Façonnez des boulettes de la taille d'une noix et aplatissez légèrement pour donner la forme d'une citrouille.

4. Faire chauffer la gelée dans une petite casserole, lisser, répartir sur les petits fonds de biscuits. Poudrer les couvercles de sucre glace, poser sur les petits fonds.

Recette et photo extraites du site

https://www.bettybossi.ch/fr/Rezept/ShowRezept/BB_BBKN220829_0003A-80-fr?title=Coquins-a-la-gelee-de-groseille-sans-gluten&list=c%3D%26f%3D

1. Mettre le beurre dans un grand bol, ajouter sucre glace, sucre vanillé et sel, travailler avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Battre l'œuf, incorporer. Ajouter le mélange de farine et la farine de coco, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Aplatir un peu la pâte, mettre env. 2 h à couvert au frais.

2. Préchauffer le four à 180°C. Abaisser la pâte par portions à env. 4 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Découper des formes à l'emporte-pièce, les déposer sur deux plaques chemisées de papier cuisson. Sur la moitié d'entre elles, découper le centre avec un petit emporte-pièce, mettre env. 15 min au frais.

3. Façonnez des boulettes de la taille d'une noix et aplatissez légèrement pour donner la forme d'une citrouille.

4. Faire chauffer la gelée dans une petite casserole, lisser, répartir sur les petits fonds de biscuits. Poudrer les couvercles de sucre glace, poser sur les petits fonds.

Recette et photo extraites du site

https://www.bettybossi.ch/fr/Rezept/ShowRezept/BB_BBKN220829_0003A-80-fr?title=Coquins-a-la-gelee-de-groseille-sans-gluten&list=c%3D%26f%3D