

PETITS FOURS AUTRICHIENS

Préparation 15' Repos 30 ' Cuisson 15'		Pour 55 gâteaux
<u>Ingrédients</u>	<u>½ dose</u>	<u>Ustensiles</u>
- 1 œuf	½	- bol à mixer pour travailler la pâte
- 150 g de beurre doux ramolli	75g	- cuillère en bois
- 180 g de sucre roux	90g	- plaque à cuisson
- 200 g de farine	100g	- fourchette
- 60 g de Maïzena	30g	- cuillère à café
- 1 c. à café rase de levure chimique	½	- couteau
- 100g de raisins secs	50g	
- 60 g de chocolat concassé grossièrement	30g	
<u>Préparation</u>		
1/ travailler à la fourchette le beurre + sucre en crème.		
2/ ajouter l'œuf, la farine, la Maïzena, la levure, les raisins, le chocolat concassé et bien malaxer		
3/ mettre la pâte obtenue ½ h au frais		
4/ préchauffer le four 170° (th 5-6)		
5/ sur une plaque beurrée / papier sulfurisé, former des petites boules légèrement aplaties et assez espacées		
6/ Laisser cuire 12 à 15 ' pour obtenir des biscuits bien dorés		



CRISTOLLEN MUFFINS

Préparation 25' (+10' après cuisson) Cuisson 25'		Pour 20 muffins
<p><u>Ingrédients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 100 g de pâte d'amandes - 250 g de beurre doux ramolli (180g puis 70g) - 50 g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - 2 c.à soupe d'épices à Cristollen (cannelle/muscade/Cardamome) - 310 g de farine (300g puis 10g) - 1 sachet de levure - 4 œufs - 15 cl de lait - 40 g de raisins secs - 40 g d'écorces d'oranges confites - 40 g d'écorces de citron confites - 50 g amandes hachées - 50 g de sucre glace 	<p><u>½ dose</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 50g 90g+35 25g ½ 1c à s 150g+5 ½ 2 7,5cl 20g 20g 20g 25g 25g 	<p><u>Ustensiles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 bols à mixer pour travailler la pâte - cuillère en bois - moules à muffin (en silicone ou en papier) - piques en bois - bol + micro ondes / casserole - petite planche à découper - couteau - verre doseur pour liquide
<p><u>Préparation</u></p> <p>0/ préchauffer le four à 180° (th 6)</p> <p>1/ mélanger le beurre(180g seulement) , les sucres, les épices , jusqu'à une consistance crémeuse, et ajouter la pâte d'amandes coupée en petits cubes.</p> <p>2/ mélanger 300 g de farine avec la levure et ajouter avec les oeufs et le lait.</p> <p>3/ mélanger le tout pour obtenir une pâte lisse</p> <p>4/ Mélanger les écorces confites, le raisins, les amandes et 10 g de farine et les incorporer à la pâte</p> <p>5/ répartir dans des moules à muffins (en silicone ou en papier)</p> <p>6/ faire cuire 25 à 30'</p> <p>7/ chauffer brièvement les 70 g de beurre restants</p> <p>8/ piquer les muffins et les arroser de beurre fondu</p> <p>9/ saupoudrer de sucre glace</p>		



Boules de Noël

Préparation pâte 15'(pâte) Repos 1h Préparation des boules 15' Cuisson 15'		<i>Pour 80 biscuits</i>
<u>Ingrédients :</u> -1 citron pour le zeste -300g de farine -200g de beurre salé -100g de sucre brun -1 oeuf -environ 90g de confiture de fruits rouges type myrtille, cassis	<u>1/2 dose</u> 1/2 150g 100g 50f 1/2 ~ 45g	<u>Ustensiles</u> -1 balance -1 saladier -1 bol -1 râpe à citron -1 couteau -1 cuiller en bois -1 petite cuiller -du papier sulfurisé -1 plaque à pâtisser (pour mettre au four)
<u>Préparation</u> - Laver le citron à l'eau chaude et en râper la moitié. - Mélanger tous les ingrédients et ajouter le zest de citron râpé. - Mettre la pâte au réfrigérateur (1h) - Préchauffer le four à 175°C (T6). - Sortir la pâte du réfrigérateur et faire des boules de la tailles d'une cerise. - Déposer les boules sur une plaque beurrée (ou recouverte de papier sulfurisé). - Dans chaque boule, creuser un trou avec un doigt (ou le manche d'une cuiller en bois) et mettre de la confiture avec une petite cuiller. - Enfournier la plaque avec les gâteaux, pour 10 à 15 minutes.		



SPEKULATIUS

Préparation 20'(pâte) + 15'(aplatissage découpage) Cuisson 15'		<i>Pour 90 biscuits</i>
<u>Ingrédients</u> - 250 g de farine - 1 c. à café de levure chimique - 125 g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - 50 g d'amandes en poudre - 2 pointes de couteau de clous de girofles moulus - 2 pointes de couteau de cardamome moulue - 1 c. à café de cannelle en poudre - 2 gouttes d'arôme d'amande amère - 1 œuf - 100g de beurre doux	<u><i>1/2 dose</i></u> 125g 1/2 62,5g 1/2 25g 1pt 1pt 1/2 1 1/2 50g	<u>Ustensiles</u> - bol à mixer pour travailler la pâte - cuillère en bois - plaque à cuisson - papier sulfurisé - emporte pièces décoratifs - rouleau de cuisine - couteau bien aiguisé
<u>Préparation</u> 1/ mélanger les éléments secs ensemble 2/ creuser un puits, mettre l'œuf, ajouter le beurre coupé en petits morceaux et mélanger le tout pour en faire un pâte brisée 3/étendre la pâte au rouleau sur 3 à 4 mm d'épaisseur (on peut passer au préalable la boule de pâte au réfrigérateur 5' pour faciliter l'aplatissage sans émiettage) 4/ former des biscuits à l'emporte pièce 5/ déposer 6/ Laisser cuire 15 ' pour obtenir des biscuits dorés		

