

GATEAUX DE NOEL... les recettes du Veff

Les « SPRITZ »

1 kg de farine
375 g de sucre
3 œufs entiers
500 g de beurre
1 p.1/2 de levure chimique
1 sucre vanillé
250 g de noisettes pilées

laissez reposer une nuit
Avec une poche à douilles ou un « hachoir »
Faites des formes sur une plaques beurrée;
passez au four; environ 20 mn. Th°7

Les PETITS GATEAUX AUX NOIX

270 g de beurre
250 g de sucre
2 œufs entiers
20 g de cannelle
150 g de noix ou amandes pilées
500 g de farine

Malaxer beurre farine et sucre
Ajouter oeufs entiers
Ajouter le reste....malaxer

Laissez reposer une nuit
Etaler la pâte, former des petites formes, les placer sur une plaque beurrée, les enduire de jaune d'œufs.
Faire cuire à feu doux. Th°4/5

Les DELICES DE NOEL

100 g de beurre
200 g de sucre
2 œufs 500 g de farine
1 paquet de levure chimique
4 cuillérées de lait

Tourner le beurre en crème, ajouter sucre + lait + oeufs, mélanger.
Tamiser la farine avec la levure chimique, travailler bien la pâte.
Etaler la pâte, façonner des formes à l'emporte pièce, les placer sur une plaque beurrée, les enduire de jaune d'œufs.
Faire cuire à feu doux. Th°4/5

Joyeux Noël et Bon appétit....