

7 décembre 2011

# Petits biscuits de Noël allemands

## MACARONS DE COCO

250 g de sucre  
200 g de coco râpé  
5 blancs d'œufs  
½ citron (zeste râpé + jus)  
½ paquet de sucre vanillé

Chauffer à petit feu, dans une casserole : le sucre avec 1 blanc d'œuf mélangé au jus et zeste de citron, ainsi que le coco râpé. Surveiller afin que le mélange ne brûle dans le fond.

Dès que le coco commence à dorer légèrement, retirer du feu, battre les blancs en neige ferme, et mélanger délicatement avec la masse de coco. Si la masse est trop liquide, rajouter du coco râpé. Former à la cuillère des petits macarons que l'on dépose sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Cuire à 180°

Attention, les macarons doivent être dorés mais pas brûlés, croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur !



## PETITS GATEAUX découpés à l'emporte pièce

250 g de beurre ou margarine  
75 g de sucre  
1 œuf entier  
1 cuillère à café de cannelle  
150 g de farine  
½ cuillère à café de levure chimique

Pétrir tous les ingrédients en une pâte homogène

Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine. Mettre au frigo ½ h.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Découper des formes. Faire cuire à 180° sur papier sulfurisé.

Garnir les gâteaux refroidis d'un glaçage au chocolat ou au citron (sucre glace + jus de citron ou d'orange)



## BISCUITS AUX NOISETTES

250 g de noisettes moulues (ou ½ d'amandes et ½ noisettes)  
Noisettes entières pour la garniture  
250 g de sucre glace  
3 blancs d'œufs  
½ citron (zeste râpé + jus)

Mélanger jus + zeste + sucre avec les noisettes moulues

Battre les blancs en neige ferme et les incorporer à la pâte.

Si c'est trop fluide, rajouter des noisettes.

Garnir un moule de papier sulfurisé et avec une petite cuillère, former des petites boules à déposer dans le moule.

Mettre une noisette entière au centre.

Faire cuire à 180°



## Participants:

Sarah  
Margaux  
Ariel  
Irène  
Catherine  
Jean-Philippe  
Josiane  
Jade  
Suzanne  
Nicole  
Bénédicte  
Françoise



## KIPFERL

300 g de farine  
125 g de sucre  
3 jaunes d'œufs  
125 g de poudre d'amandes  
250 g de beurre

Mélanger en pâte homogène.

Former des petites lunes.

Faire cuire à 180 °C.

Ils doivent être bien dorés mais pas brûlés