

Les friandises de Laëtitia





Quelques gourmandises pour Noël

Les biscuits sablés bretons

Ingédients :

- * 250 grammes de farine
- * 100 grammes de sucre
- * 100 grammes de beurre
- * 1 cuillère à thé de sel
- * 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf pour dorer les biscuits

Recette :

Mélanger avec les mains tous les ingrédients.

Quand la pâte est homogène, la laisser refroidir un peu au frigo.

L'étaler ensuite sur du papier cuisson saupoudré de farine.

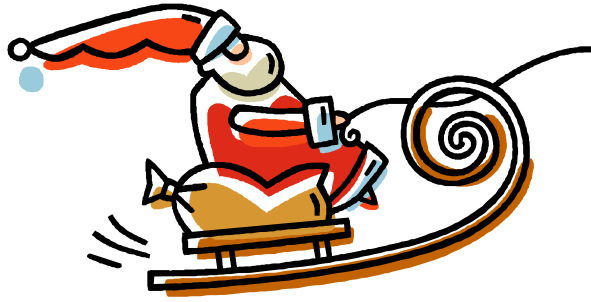
Réaliser les biscuits à l'emporte-pièce (en forme d'étoile ou de sapin par exemple) et les déposer sur une plaque de fours (recouverte elle aussi de papier cuisson légèrement saupoudré de farine) Pour finir dorer le dessus avec du jaune d'œuf (étalé au doigt ou au pinceau) et saupoudrer légèrement de sucre.

Les enfourner jusqu'à ce que les biscuits soient dorés (environ 10 minutes thermostat 6)

Régalez-vous ou déposez-en quelques-uns avec un verre de lait près du sapin pour le Père-Noël.



Merry Christmas



Les roses des sables

Ingédients :

- * 200 grammes de chocolat pâtissier (Noir, blanc ou au lait selon les goûts)
- * 110 grammes de végétaline
- * 70 grammes de sucre glace
- * 160 grammes de Corn Flakes

Recette :

Mettre le chocolat et la végétaline (en morceaux) dans une casserole, les faire fondre à feu doux en mélangeant régulièrement.

Hors du feu, ajouter le sucre glace et fouetter pour éviter les grumeaux.

Dans un saladier, verser le mélange chocolat-végétaline sur les corn flakes et bien mélanger avec une grande cuillère.

Les mettre dans des moules en silicone (des plaques de madeleines par exemple ou des plaques avec des petites étoiles)

Puis les laisser durcir au frigo.

Un régal !!

