

## **PAIN BERLINOIS**

*Il y a beaucoup de recettes de "Berliner Brot", la plupart très faciles à mettre en œuvre. Celle qui suit est 100% végétale. Ces biscuits se conservent très longtemps.*

- 1 cs de margarine végétale
- 250 gr de farine
- 150 gr de sucre en poudre
- 3 cs de cacao
- 2 cs de graines de lin moulues + 6 cs d'eau
- 1 cc de cannelle moulue
- 1 pointe de clous de girofle moulus
- ½ pt de levure chimique
- 125 gr de noisettes grossièrement hachées ou écrasées au rouleau
- sucre glace ( facultatif, pour le glaçage )

- 1) Mélanger le lin et l'eau et laisser tremper 10 mn.
- 2) Bien mélanger la pâte de lin, la margarine et le sucre.
- 3) Ajouter le cacao, la levure et les épices.
- 4) Ajouter la farine et pétrir ( Pas facile, car le mélange est collant ! Il faut y mettre les mains ! )
- 5) Incorporer les noisettes.
- 6) Étaler au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis retirer la feuille supérieure.
- 7) Cuisson à 160° pendant 25 minutes.
- 8) Pendant ce temps, préparer le glaçage ( mélange sucre glace + eau )
- 9) Au sortir du four, badigeonner le glaçage et couper immédiatement en losanges ou rectangles.
- 10) Laisser refroidir.

## **PETITS PALMIERS AUX NOIX**

*Pour une quarantaine de biscuits.*

- Deux rouleaux de pâte à tarte feuilletée
- 100 grammes de cerneaux de noix
- 2 cuillerées à soupe de sucre (si possible, sucre en grains)
- 50 grammes de chocolat à dessert
- 1 cuillerée à soupe de beurre ou de margarine

- 1) Faire fondre le beurre ou la margarine, hacher les cerneaux de noix (pas trop fin).
- 2) Dérouler un fond de tarte, le découper de façon à en faire un rectangle, le tartiner avec la moitié du beurre, y répartir la moitié des noix et saupoudrer d'une cuillerée de sucre.
- 3) Poser par dessus le deuxième fond de tarte et le garnir comme le premier avec le reste des ingrédients.
- 4) Rouler les deux côtés de la pâte en allant vers le milieu.
- 5) Bien tasser dans la main.
- 6) Sur une planche farinée, couper dans le boudin obtenu des tranches de 3 mm d'épaisseur, les poser sur du papier sulfurisé et mettre au four préchauffé à 180° pendant 20 à 25 minutes.
- 7) Facultatif : Après tiédissement, passer les « oreilles » des palmiers dans le chocolat fondu, laisser refroidir ... et
- 8) ... déguster.

## **PETITS FILOUS** ( nouvelle recette )

*pour environ 50 biscuits*

- 375 g de farine
- 125 g de poudre d'amandes
- 1 cc de levure chimique
- 200 g de sucre
- 1 pt de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 250 g de beurre ramolli
- Confiture : par ex. gelée de groseilles ou confiture d'abricots
- Sucre glace pour saupoudrer

- 1) Mélanger farine, levure chimique et poudre d'amandes.
- 2) Ajouter les autres ingrédients.
- 3) Pétrir avec un batteur à crochets.
- 4) Placer la pâte filmée 30 mn au réfrigérateur.
- 5) Abaisser la pâte sur une épaisseur de 2 à 3 mm.
- 6) Découper à l'emporte-pièce des disques d'environ 4,5 cm de diamètre.
- 7) Dans la moitié des disques de pâte, découper au centre un trou d'environ 2,5 cm de diamètre.
- 8) Mettre au four à 200° pendant 8 à 10 mn.
- 9) Retirer du four et laisser refroidir sur une grille.
- 10) Chauffer légèrement la confiture au micro-ondes et en enduire les disques sans trou.
- 11) Saupoudrer les disques troués de sucre glace et les poser sur les disques enduits de confiture.
- 12) Appuyer légèrement et laisser sécher.

## **SPRITZ**

- 350 gr de margarine 100% végétale
- 250 gr de sucre
- 2 pts de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 250 gr de farine
- 250 gr de fécule
- 125 gr d'amandes en poudre

- 1) Chauffer légèrement la margarine pour la ramollir et le battre avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
- 2) Ajouter le sucre vanillé et le sel
- 3) Mélanger intimement la farine et la fécule et les incorporer progressivement au mélange margarine/sucre.
- 4) Incorporer finalement la poudre d'amandes
- 5) Former une boule et placer au frais si possible plusieurs heures. La pâte doit être dure.
- 6) Former les biscuits à l'aide de l'appareil à "spritz" ( hachoir muni d'un dispositif spécial ) et les faire cuire au four à 200° pendant une vingtaine de minutes.