

## RECETTES DE BISCUITS DE NOËL

### **Butterplätzchen « petits biscuits au beurre » (Recette de ma Grand-mère)**

#### Ingrédients :

- 500g de farine
- 1 pointe de couteau de bicarbonate
- 250g de beurre
- 250g de sucre
- 3 œufs

#### Recette :

- Mélanger le tout
- Laisser reposer la pâte si possible pendant une nuit (au frigo/ dans le froid)
- Ne pas étaler la pâte trop fine sur la plaque et utiliser un emporte-pièce pour donner une forme au biscuit
- Mettre à cuire 7-10 min, à 160° chaleur tournante, jusqu'à ce que les biscuits soient jaune clair.
- Si on veut, on peut les décorer avec un nappage de sucre glacée plus des perles, etc. en sucre (avec des enfants). Mais c'est aussi très bon si on ne décore pas du tout.

### **Biscuits au chocolat**

Ce qu'il faut en plus des ingrédients !

- de la patience
- du temps
- une poche à douille

#### Ingrédients :

- 250g de beurre
- 150g de sucre glace
- de la vanille
- (1/2 arôme de rhum)
- 1 œuf
- 250g de farine
- 30g de cacao
- Nutella
- Chocolat noir

### Recette :

- Battre le beurre, le sucre glace, la vanille, le rhum et l'œuf jusqu'à ce que la pâte soit bien fouettée et très molle, rajouter la farine et le cacao
- A l'aide de l'embout --> mettre des petits points avec de la distance sur une plaque (et sur un papier de cuisson); bien faire attention de faire ces points petits et de la même taille
- Mettre à cuire à 190° chaleur tournante, environ 7min
- Laisser refroidir et préparer
  - le nutella (ou sa pâte équivalente à tartiner préférée)
  - le chocolat noir fondu
- Coller deux biscuits avec du nutella, plonger les deux à moitié dans le chocolat, laisser sécher.
- Ne pas tout manger tout de suite !