

BISCUITS KOKO

200 g margarine	200 g sucre
1 paquet de sucre vanillé	sel
4 blancs d'œufs	200 g de noix de coco en poudre
200 g farine	1 paquet levure.

Battre les blancs en neige.

Mélanger margarine, sucre, sucre vanillé, sel avec les blancs battus en neige. Ajouter ensuite la noix de coco, la farine et la levure en remuant doucement pour ne pas faire retomber les blancs. Déposer sur une plaque graissée à l'aide d'une cuiller à café de petites quantités bien espacées. Cuire environ 15 min à 150°C. Les biscuits doivent rester blancs.

CROISSANTS VANILLE-NOISETTE

300 g margarine	100 g sucre
3 paquets de sucre vanillé	1 zeste de citron râpé
400 g farine	1 paquet levure
150 g de poudre de noisette	1 œuf
sucre glace décor	

Mélanger margarine, sucre, sucre vanillé, le zeste de citron et l'œuf.

Ajoutez la poudre de noisette et la farine.

Laisser cette pâte au moins 2 heures au réfrigérateur (peut se faire la veille). Former des petits croissants en roulant des bandes de pâtes.

Déposer sur une plaque graissée. Cuire au moins 15 min à 150°C.

Recouvrir de sucre glace quand ils sont froids.

SPECULOOS

Pour environ 30 biscuits

250 g farine	150 g cassonade
125 g margarine	1 c. à c. rase de cannelle
sel	1/2 c. à c. de bicarbonate

Mélanger la farine, la cassonade, la margarine, la cannelle, le bicarbonate et le sel. Ramasser la pâte en boule et réserver une nuit au réfrigérateur.

Etaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et la découper avec des emporte-pièces. Mettre sur une plaque graissée et cuire environ 15 min à 150°C.

BISCUITS AU GINGEMBRE

250 g farine	150 g margarine
75 g de sucre brun	1 œuf
1 paquet de sucre vanillé	2 c. à c. de gingembre en poudre
sel	1/2 c. à c. bicarbonate

Mélangez la margarine ramollie et les 2 sucres au fouet électrique à vitesse lente. Ajoutez à cette crème l'œuf puis la farine, le sel, le bicarbonate et le gingembre tamisés ensemble. Faire une boule et laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures. Etalez la pâte sur 3 mm et découpez à l'emporte pièces. Mettre sur une plaque graissée et cuire environ 15 min à 150°C.

PALETS AUX RAISINS

150 g farine	150 g margarine
100 g de raisins secs	rhum
100 g de margarine	100 g de sucre
1 œuf	50 g poudre d'amande

La veille arrosez les raisins secs avec 4 c. à s. de rhum. Le lendemain fouettez la margarine avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'œuf battu puis la farine et la poudre d'amande et les raisins. Disposez des petites cuillères de pâte sur une plaque graissée et cuire environ 15 min à 150°C.

Quelques conseils

- La margarine peut être remplacée par le beurre. Les biscuits seront plus friables.
- Toujours faire refroidir les biscuits sur une grille.
- La plaque de cuisson peut être recouverte de papier sulfurisé huilé.
- Recouvrir les boules de pâte de film étirable avant de les mettre au frais pour empêcher une croûte.
- Ranger les biscuits bien refroidis dans des boîtes métalliques, ils peuvent se conserver 1 à 2 mois.
- Traditionnellement, ces biscuits de Noël sont mis sur votre table pour en offrir à toutes les personnes qui vous font le plaisir de vous rendre visite pendant la période de la Saint Nicolas à l'Épiphanie.