Petits fours au fondant

Photos : DR

400 g de farine, 250 g de beurre, 250 g de sucre glace, 100 g de maïzena, 1 œuf entier et un jaune, 1 pincée de sel, 1 sachet de levure chimique, 1 c. à c. de vanille

Préchauffer le four th.5.
Travailler à l'aide d'une cuillère en bois le beurre et le sucre glace, ajouter les œufs, la pincée de sel jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.
Incorporer la maïzena, la vanille, la levure et la farine tamisée.
Rouler la pâte en boule.
Sur un plan fariné, étaler la pâte sur une épaisseur de 5 mm, découper des ronds de pâte à l'aide d'un emporte-pièce.
Déposer les gateaux sur un plateau et cuire à mi-hauteur pendant 15 mn.
Laisser les biscuits refroidir, les tartiner de confiture d'abricot en les assemblant deux par deux, ensuite garnir les parois de noix de coco.

Décoration :
Préparer un glaçage avec du sucre glace et jus de citron et un peu d'eau de fleur d'oranger, on obtient un glaçage lisse et homogène.
Prendre une partie du glaçage et mettre du colorant.
Avec une cuillère à café, mettre le glacage blanc.
Dessiner deux cercles concentriques avec le glacage coloré, tracer des lignes vers le centre pour dessiner des pétales.

Biscuits à la noix de coco

300 g de farine, 100 g de sucre en poudre, 150 g de beurre mou, 1 jaune d'œuf, la vanille, 1 c. à c. de levure chimique, une pincée de sel, 100 g de noix de coco
GARNITURE : **Sucre glace et environ 3 c. à s. de lait**

Tamiser la farine et ajouter la levure, vanille, sucre en poudre et la pincée de sel.
Ajouter le beurre en petits morceaux et le jaune d'œuf. Ajouter la noix de coco et bien malaxer.
Faire des couronnes pas trop grosses, car elles vont lever pendant la cuisson.
Disposer dans un plateau et enfourner dans un four préchauffé th.5. Sortir du four et laisser refroidir complètement.
Préparer un glaçage rapide avec le sucre en poudre et le lait mais il ne faut pas qu'il soit trop coulant.
Mettre dans un sachet de congélation ou une poche à douille et décorer selon votre imagination ou sinon avec du chocolat.

Croissants à la vanille

300 g de farine, 2 jaunes d'œufs, 200 g de beurre ramolli, 90 g de sucre, vanille

GARNITURE : **Sucre cristalisé, deux sachets de sucre vanillé et mélanger**

Préchauffer le four th.5
Dans un bol, mettre le beurre ramolli, ajouter le sucre vanillé et battre avec le batteur.
Ajouter les jaunes d'œufs et continuer de battre.
Incorporer la farine au fur et à mesure pour former une boule.
Si la pâte est trop collante, rajouter encore un peu de farine.
Faire un long boudin et couper des carrés de la même taille.
Confectionner des croissants et déposer sur un plateau.
Enfourner sans trop cuire

et juste le bout des cornes qui commence à devenir rose.
Dès la sortie du four, rouler délicatement les croissants dans le sucre parfumé.

Ghribia (montecaos)

3 mesures de farine, 3/4 d'amandes moulues, 1/2 mesure de sucre, 1 mesure d'huile, quelques amandes entières, chocolat noir, amandes moulues grossièrement

Mélanger l'huile et le sucre cristalisé, les amandes moulues puis la farine tamisée et frotter avec la paume de la main et former une boule de pâte molle.
Former des boules et piquer la moitié d'une amande dans le sens de la largeur et déposer sur un plateau.
Préchauffez le four à th 5 et faire cuire. Laisser refroidir.
Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Plonger la moitié des montecaos dans le chocolat et enlever juste l'excès du bas des gâteaux et ensuite plonger dans les amandes moulues sans couvrir tout le chocolat.

Couronnes aux dattes

LA PÂTE **: 3 mesures de farine, 1 mesure de beurre ou margarine, 1 pincée de sel, 1 mesure d'eau de fleur d'oranger et eau**

FARCE **: Pâte de dattes (vous pouvez remplacer les dattes par les amandes moulues avec la farce habituelle), miel**

La pâte : Dans une terrine, mettre la farine tamisée, sel. Rajouter le beurre fondu et refroidi. Frotter avec les mains pour faire pénétrer le gras. Rajouter petit à petit le mélange eau et eau de fleur d'oranger. Former une boule molle et ne pas pétrir. Mettre dans une sachet en plastique et laisser reposer 20 min ou plus. Travailler un peu la pâte de dattes avec un tout petit peu d'huile pour la ramollir.
Former des boudins pas trop épais de 10 cm de longueur.

Façonnage : Confectionner avec un carton un rectangle 15 / 4 cm.
Prendre une petite boule.
Etaler la boule finement et couper un rectangle en vous aidant du carton. Mettre le boudin sur le rectangle et sur le bord inférieur.
Relever le côté supérieur sur le boudin. Appuyer

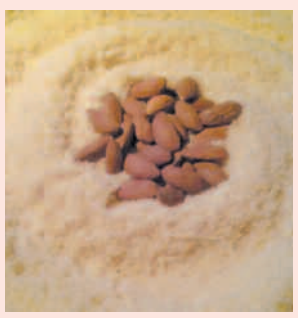
délicatement avec le doigt sur tout le long. Former une couronne et fermer. Pincer tout autour. Poser sur un plateau allant au four. Cuire dans un four th.5 pendant 15 min environ (ne pas dorer la pâte et ne pas brûler la pâte de dattes). A la sortie du four, tremper da aurez ajouté une cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger mais le miel doit être tiède.

Astuces gâteaux

Conservations des gâteaux secs

Pour les conserver, il suffit de récupérer 3 ou 4 bouchons de tube contenant des cachets effervescents (ex : aspirine). Ils permettent d'absorber l'humidité présente. Disposez-les au fond d'une boîte

hermétique, recouvrez-les d'un papier, puis disposez vos gâteaux secs. Leur conservation sera ainsi bien meilleure !

Conservation de la poudre d'amandes

Pour conserver la poudre d'amandes et éviter qu'elle devienne rance, il suffit de la mettre dans un sac de congélation et de la laisser au congélateur. Ainsi, elle conservera toute sa saveur.