

Pain d'épices "Fagon Mme Lucette"

250 gr de farine

125 gr de Sucre

125 gr de miel

1 Tasse 1/2 à café, de lait

1 c. à Café de bi-carbonate de soude

(épices, gousse de cannelle etc ...)

- faire tièdir le lait avec le miel
- Mettre la farine dans un bol et Ajouter le sucre et le bi-carbonate
- quand le miel est fondu, ajouter le au mélange farine Sucre bi-carbonate
- cuire dans un moule rectangulaire, beurré (ainsi que le couvercle)
- Fermer le moule et mettre à feu doux therm - 3/4 1 h 15 - 1 h 30

Bonnes fêtes

Patricia.

Palmiers Feuilletés

1 Rouleau de Pâte Feuilletée Rectangle
50 gr de Beurre
du Sucre en Poudre

- Dérouler la Pâte
- Appliquer au pinceau, le beurre un peu plus liquide que pommade
- Saupoudrer de Sucre
- Enrouler les plus grands côtés, l'un vers l'autre 
- Finir de badigeonner le Beurre et saupoudrer à nouveau avec le Sucre
- Placer à peu près 45 mins au congélateur
- Puis le couper en petits tronçons
- Four chaud 200 °C 20 mins

Bouchées Chocolatées

2 paquets de Petits Beurre

125 gr de Beurre

1 lts (397 gr) de Lait concentré sucré

1 Tablette de chocolat noir

- Poudrer les biscuits pour les réduire en poudre

- Faire fondre le Beurre dans une grande casserole

- Ajouter la poudre de biscuits dans la casserole avec le beurre sur feu doux

- Enfin rajouter le lait concentré et mélanger, puis éteindre le feu

* - Attendre que la préparation refroidisse un peu, avant de la façonner avec les paumes de mains, à l'épaisseur souhaitée

- Terminer par badigeonner avec le chocolat fondu avec un peu d'eau

- Placer au Réfrigérateur ~~au moins~~ au moins 3 hs avant de découper.

* Sur papier sulfurisé