

PAIN BERLINOIS

- 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
- 1/2 paquet de levure chimique
- 125 gr de noisettes grossièrement hachées
- 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 ramollie 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, surtout au début du pétrissage ! 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 180° pendant 15 minutes.
- 8) Pendant ce temps, préparer le glaçage (mélange sucre glace + eau)
- 9) Au sortir du four, badigeonner avec le glaçage et couper immédiatement en losanges ou rectangles.
- 10) Laisser refroidir. Les biscuits durcissent en refroidissant.

" SPRITZ "

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

- 1) Chauffer légèrement la margarine pour la ramollir et la 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 féculé 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 180° pendant une quinzaine de minutes.

BISCUITS AU GINGEMBRE CONFIT

- 125 g de cacahuètes non salées
- 200g de gingembre confit
- 125 g de margarine végétale
- 150 g de sucre brun
- 1 cs de graine de lin moulues + 3 cs d'eau
- 200 g de farine
- 1/2 pt de levure chimique
- 1 pincée de sel

- 1) Mélanger le lin et l'eau et laisser tremper 10 mn.
- 2) Hacher grossièrement séparément le gingembre et les cacahuètes.
- 3) Mélanger la margarine ramollie, le sucre et une pincée de sel jusqu'à consistance crémeuse, ajouter la pâte de lin, puis la farine et la levure.
- 4) Incorporez le gingembre et les cacahuètes.
- 5) À l'aide de deux petites cuillers, former de petites noix de pâte et les déposer sur la plaque.
- 6) Mettre au four à 180° pendant 15 minutes.
- 7) Laisser refroidir sur la plaque.

PETITS SABLÉS AUX FÈVES DE CACAO

- 200 g de farine
- 75 g de poudre d'amandes
- 1/2 pt de levure chimique
- 100 g de sucre
- 1 pt de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 125 g de margarine végétale ramollie
- 75 g de fèves de cacao moulues

- 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 30 mn au réfrigérateur.
- 5) Abaisser la pâte sur une épaisseur de 2 à 3 mm.
- 6) Découper à l'emporte-pièce.
- 8) Mettre au four à 180° pendant 10 à 15 mn

Variante : On peut remplacer les fèves de cacao par des écorces de mandarines en poudre ...