

Les idées vagues de Snapulk...

Spirales chocolat blanc amandes abricots

Pour 40 spirales environ

Pâte :

150 g de Philadelphia ou de St Moret (le fromage à tartiner de Leader Price convient très bien aussi)

145 g de beurre ramolli

15 g de sucre

180 g de farine

Garniture :

90 g d'amandes hachées finement

55 g de chocolat blanc haché finement

30 g de sucre

30 g de cassonade

75 ml de confiture d'abricots



Pâte

Dans le bol du batteur sur socle, muni du fouet, crémez le St Moret (ou autre), le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit moussueux. Changez le fouet par le fouet plat, puis incorporez la farine jusqu'à ce que la préparation forme une pâte molle.

Façonnez la pâte en un rectangle, puis le couper en trois. Enveloppez chaque portion de pâte de film alimentaire et réfrigérez 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme.

Garniture

Dans un petit bol, mélangez les amandes, le chocolat blanc et les sucres. Réservez.

Sur une surface légèrement farinée, abaissez une portion de pâte en un rectangle de 30 cm sur 20.

Étendez le tiers de la confiture d'abricots sur le rectangle de pâte et parsemez du tiers de la préparation aux amandes réservée. En commençant par l'un des côtés longs, roulez la pâte en serrant bien. Enveloppez le rouleau de film alimentaire, puis réfrigérez pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme.

Procédez de la même façon avec le reste de la pâte, de la confiture et du mélange d'amandes.

Vous pouvez préparer les rouleaux de pâte à l'avance et les mettre dans un contenant hermétique. Ils se conserveront jusqu'à 3 jours au réfrigérateur ou 3 semaines au congélateur.

Préchauffez le four à 180 °C.

Coupez les rouleaux de pâte en tranche de 1 cm d'épaisseur. Déposez les tranches de pâte sur les plaques à biscuits garnies de papier sulfurisé ou de silicone en les espaçant de 1 cm. Enfournes pour 20 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Déposez les biscuits sur des grilles de refroidissement.

Ils se conservent 5 jours à température ambiante et 3 semaines au congélateur.

Vanillekipferl

280 g de farine

100 g d'amandes entières hachées finement

200 g de beurre

60 g de sucre glace

2 c. à s. de sucre vanillé maison

1 c. à c. d'extrait de vanille

1 oeuf

Pour enrober :

sucre vanillé

sucre glace

Mélangez dans un saladier les amandes hachées avec le sucre vanillé et la farine. Ajoutez le beurre froid en dés et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir une poudre grossière.

Ajoutez le sucre glace et l'oeuf et amalgamez le tout en une boule.

Enveloppez la pâte de film transparent et mettre au frais 30 minutes environ.

Préchauffez le four à 200 °C.

Prélevez des bouts de pâte, formez des petits boudins de la taille d'un doigt, modelez-les en forme de croissants et posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou de silicone.

Enfournes pour 10 minutes.

A la sortie du four, passer chaque croissant dans un mélange de sucre glace et de sucre vanillé.