Compose les 13 desserts de Noël

Et mange-les tous… mais pas tout(e) seul(e) !

Mille-feuilles pomme-banane
tranches de pomme et rondelles de banane.

Minifougasses
fruits confits,sucre, pâte à pain.
À passer 12 min au four à 220 °C.

Étoiles succulentes
pain d'épice découpé, avec ou sans confiture

BN maison
avec de la pâte chocolatée, à tartiner entre deux biscuits.

Dattes
déguisées avec pâte d'amande.

Nougat blanc

Pâtes de fruits
en brochettes.

Les "4 mendiants"
amandes, noix, figues raisins secs.
Tu peux aussi faire ton "nougat du pauvre", en fourrant des figues avec des noix.

Pompe à huile - *Un gâteau provençal typique.*

- Dissous un sachet de levure de boulanger dans un verre d'eau chaude et mélange avec 200 g de farine. Laisse reposer 45 min.
- Ajoute 150 g d'huile d'olive, 300 g de farine, le zeste râpé d'1 orange et d'1 citron, 75 g de sucre et 10 g de sel : pétris pour obtenir une boule de pâte. Laisse-la lever (gonfler) 3h.
- Étale ta pâte pour obtenir une grande galette. Fais des fentes avec un couteau pointu. Laisse encore lever 1 heure.
- Fais cuire ta galette pendant 15 min à 220°C.
- Sors-la du four et badigeonne-la d'huile d'olive.

Truffes en chocolat - *Que des bonnes choses !*

- Fais fondre 200 g de chocolat noir avec 10 cl de crème liquide.
- Ajoute 30 g de beurre et mélange pour obtenir une crème lisse : laisse refroidir au frigo.
- Façonne des boules avec la crème durcie : roule-les dans du cacao en poudre.

Ces pages vous sont offertes par le magazine Doc

Téléchargé sur le site vosquestionsdeparents.fr