**Bouchées aux épices**

**Ingrédients**

400g de beurre ramolli

6 jaunes d’œufs

200g de sucre glace

2 sachets de sucre vanillé

2 pincées de sel

1 cuillère à café de cannelle

1 cuillère à café de muscade

2 pincées de gingembre en poudre

400g de farine

2 cuillères à café de levure

60g de cacao en poudre

250g de noisettes moulues

200g de chocolat au lait

Pistaches hachées

**Recette**

Travailler ensemble le beurre, les jaunes d’œufs, le sucre glace, le sucre vanillé, le sel ainsi que les épices (cannelle, muscade, gingembre) jusqu’à l’obtention d’un mélange crémeux.

Ajouter la farine, la levure et le cacao, ainsi que les noisettes moulues et travailler pour obtenir une pâte lisse.

Laisser reposer au moins 1h au frais.

Dans vos mains farinées, façonner des boules de la grosseur d’une noix et les poser sur une plaque en les espaçant de 2 ou 3 cm.

Faire cuire à mi-hauteur pendant 12mn à 180°.

Laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat pour tremper le haut des boules dedans puis les parsemer de pistaches.

Laisser sécher pendant 20mn.

**Butterbrädele**

**Ingrédients**

1kg de farine

500g de beurre

500g de sucre

2 paquets de sucre vanillé

4 œufs + 2 jaunes pour dorer

**Recette**

Mélanger le beurre, le sucre, les œufs et le sucre vanillé afin d’obtenir un mélange blanchâtre.

Ajouter la farine.

Laisser reposer au moins 3h au frais.

Etaler la pâte au rouleau sur 4mm d’épaisseur et découper à l’emporte-pièce des formes diverses.

Dorer au jaune d’œuf et faire cuire pendant 10mn à four moyen 200°.

**Brädele au chocolat**

**Ingrédients**

160g de beurre

300g sucre en poudre

100g de chocolat pâtissier

2 cuillères à soupe de cacao

2 œufs

1 cuillère à café de levure chimique

440g de farine

Du lait

**Recette**

Tourner le beurre et le sucre en un mélange blanchâtre et mousseux.

Ajouter le cacao, le chocolat râpé ainsi que l’œuf.

Mélanger la levure à la farine et ajouter la moitié à la masse précédente.

Mouiller avec quelques cuillères de lait puis ajouter le reste de farine pour obtenir une pâte lisse et souple.

Abaisser au rouleau à 7mm d’épaisseur et découper des formes à l’emporte-pièce.

Les badigeonner et faire cuire à four moyen 180 à 200° pendant 15mn environ.

**Meringues à la cannelle**

**Ingrédients**

8 blancs d’œufs

2 paquets de sucre vanillé

500g de sucre glace

Cannelle

**Recette**

Battre les blancs d’œufs en neige très ferme.

Mélanger avec la cuillère en bois avec le sucre glace et le sucre vanillé.

A l’aide d’une poche à douille, dresser des tas ou des bâtonnets sur la plaque.

Saupoudrer de cannelle et faire cuire à four doux 120° pendant 30 à 40 mn environ.