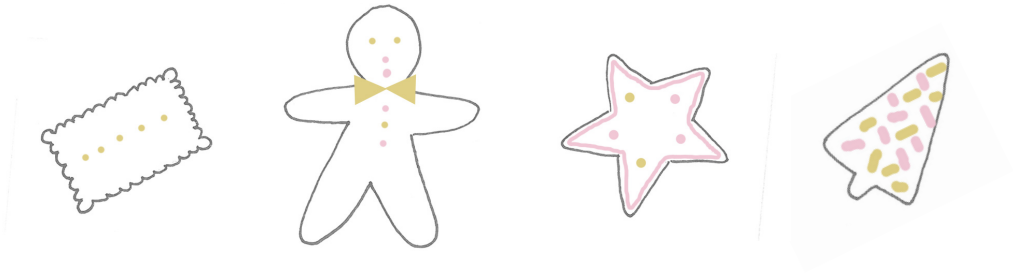


Cake étoilé à la fleur d'oranger

3 gros oeufs - 1 tasse de sucre - 2 tasses (type mug) de farine
- 1 sachet de levure - 25 cl de crème fraîche - 1 bonne cuillère
à soupe de fleur d'oranger - 1 sachet de sucre vanillé

- ❁ Préchauffer le four pendant 10 mn Th 10 .
- ❁ Mélanger tous les ingrédients sauf le sucre vanillé que l'on garde pour la fin.
- ❁ Verser la préparation dans 1 moule à cake péalalement beurré et enfin, saupoudrer de sucre vanillé.
- ❁ Faire cuire pendant 35 mn Th 5.
- ❁ Une fois refroidi saupoudrez le cake de sucre glace, versez en filet un mélange de sirop de sucre (3 cuillères de sucre glace pour une d'eau) et décidez de minis sablés de Noël



Sablés de Noël

3 oeufs - 500 g de farine - 250 de beurre mou - 250 g de sucre en poudre - 1 zeste de citron

❄️ Battre le beurre pour qu'il devienne presque moussieux.

❄️ Ajouter les oeufs, le sucre et battre pendant 10 min.

❄️ Ajouter la farine et le zeste et former une pâte, faire une boule et abaissez la pâte

❄️ Avec des emporte-pièce , découper des petits biscuits et les déposer sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé.

❄️ Recouvrir chaque biscuit d'un peu de jaune d'oeuf.

❄️ Faire cuire 10 mn environ à 150°C.



Truffes au chocolat

300 g de chocolat noir- 100 g de beurre - 2 jaunes d'oeuf
125 g de sucre glace - 1 c. à soupe de lait- 4 cl de crème liquide
cacao en poudre

❁ Cassez le chocolat en petits morceaux dans une casserole. Ajoutez le lait et faites fondre à feu doux. Mélangez

❁ Ajoutez alors le beurre en morceaux en mélangeant.

❁ Puis incorporez les jaunes d'oeufs un par un et enfin la crème liquide. Mélangez bien. Ajoutez alors le sucre glace .

❁ Versez la pâte dans un saladier et placez au frais pendant au moins 2 heures.

❁ Quand la pâte est bien dure, formez des petites boules. Vous pouvez rouler-les dans le cacao. Gardez au frais jusqu'au moment de déguster.