

Biscuits de Noël – Weihnachtsplätzchen

Sablés aux amandes



Ingrédients :

300g farine

100g sucre

100g amandes en poudre (toz badem)

225g beurre à température ambiante (un peu mou)

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf

1 paquet de sucre vanillé (vanila şekerı)

Mélanger tous les ingrédients pour former une boule de pâte.

Laisser 3 heures au réfrigérateur

Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm et découper des petites formes à l'emporte-pièce.

Faire cuire au four sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (pişirme kağıdı) 10 mn à 180 °

Décorer avec glaçage sucre glace+ jus de citron ou chocolat fondu ou sucre glace (pudra şekerı)

Cookies à la farine d'avoine et aux grains de chocolat



Ingrédients :

220g de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude (bikarbonat)

1 cuillère à café de sel

250 g de beurre juste fondu

150 g de cassonade (kahve rengi şekeri)

150g de sucre

2 œufs

1 cuillère à soupe d'eau bouillante

1 cuillère à café de vanille liquide (pas trouvée à Istanbul mais pas indispensable !)

180g de grains de chocolat (damla şokolata)

120 g de flocons d'avoine (yulaf ezmesi)

Mélanger tous les ingrédients en ordre et réfrigérer pendant une heure. (la cassonade peut-être remplacée par du sucre blanc).

Former des petits tas sur une plaque graissée (ou recouverte de papier sulfurisé)

Cuire à 180° pendant 8mn ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Biscuits aux noix



125 g de noix en poudre (toz çerkez)
300g farine
1 cuiller à café de levure chimique (hamur kabartma tozu)
150 g sucre
175 g de beurre
1 œuf

Mélanger tous les ingrédients et pétrir pour former une boule

Laisser reposer au frais $\frac{1}{2}$ h.

Former des gros bâtons de pâte de 3cm de diamètre.

Couper en rondelles de 2cm d'épaisseur et aplatir avec les dents d'une fourchette.

Poser sur une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four et faire cuire +- 15 mn à 200 °

Déguster !

Petits biscuits aux épices (Pfeffernüsse)



Ingrédients :

2 œufs

200g sucre

40g d'écorce de citron confite (pas trouvée à Istanbul et pas indispensable)

1 cuillère à café de cannelle (tarçin)

1 cuillère à café de mélange d'épices (yeni bahar)

270 g farine

1 cuillère à café levure chimique (hamur kabartma tozu)

Mélanger tous les ingrédients et pétrir pour former une boule.

Laisser reposer au frais ½ h.

Prélever la valeur d'une grosse bille de pâte et rouler dans le creux de la main pour l'arrondir.

Poser sur une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four et faire cuire +- 15 mn à 180 °.

Manger nature ou décorer avec glaçage de chocolat fondu.