

# Recettes des petits gâteaux de Noël

.....

## Spritz\_brédele

500 gr de farine  
300 gr de beurre  
300 gr de sucre cristallisé  
125 gr d'amande en poudre  
2 oeufs  
1sachet de sucre vanillé

Mélanger le beurre fondu avec le sucre (bien mélanger) ajouter les oeufs puis les amandes en poudre et le sucre vanillé

Bien travailler la pâte ensuite beurrer les moules à tarte ou des plaques a tarte.

Avec la pâte faire des petits rouleaux de 2cm d'épaisseur ,4/5cm de long  
Faire cuire a four doux jusqu'a dorure légère (30 minutes) four a 180°

\*\*\*\*\*

## Petit four noix de coco

100 gr de beurre mou  
100 gr de sucre cristallisé  
3 oeufs  
250 gr de poudre de noix de coco

Mélanger le tout dans l'ordre indiqué, beurrer un moule, faire des petits tas de 2cm de diamètre faire cuire 1demi heure à 140° (le four)

Bon appétit et joyeuses fêtes de fin d'année

Marguerite de la Mayenne