

Recettes de Noël!

LES TRUFFES AU CHOCOLAT DE NOËL

Les ingrédients de la recette des truffes au chocolat, issue du [magazine Toupie](#).

Voici les ingrédients nécessaires :

- 250 g de chocolat noir
- 1 sachet de sucre vanillé
- 40g de sucre glace
- 50g de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 50g de cacao en poudre



TOUPIE

Photo : ©Vincent Gire/Milan Presse.

Les étapes des truffes au chocolat de Noël

- Faites fondre le chocolat en morceaux à feu très doux.
- Ajoutez peu à peu le beurre coupé en petits dés.
- Mélangez.
- Quand le tout est bien fondu, retirez du feu, et ajoutez les jaunes d'œufs et les sucres.
- Mélangez.
- Réservez la pâte au frigo pendant 1 h.
- À la main, formez des petites boulettes de pâte et roulez-les dans du cacao, du pralin, de la noix de coco, etc., puis disposez-les dans un plat.

LES PÜLLAS, IDÉALS POUR LES GOÛTERS D'ENFANTS

Les ingrédients de la recette des püllas, une recette de brioche finlandaise à la cannelle, issue du [magazine Toupie](#).

Voici les ingrédients nécessaires pour **la pâte** :

- 1 dl de lait
- 1 sachet de levure
- 50g de beurre
- 1 œuf
- 250g de farine

Voici les ingrédients nécessaires pour **la garniture**

:

- 75g de beurre
- 50g de sucre
- 5 c. à c. de cannelle
- Du sucre perlé

Les étapes des püllas :

- Mélangez les ingrédients pour la pâte et laissez reposer pendant 1 h.
- Mélangez les ingrédients pour la garniture.
- Avec la pâte, formez 2 boules et étalez-les en rectangle.
- Étalez la garniture sur la pâte.
- Roulez la pâte en boudins, puis coupez-la en rondelles de 2 cm.
- Badigeonnez les pulläs avec un peu de lait et ajoutez le sucre perlé.
- Mettez au four pendant 15 min, à 200 °C (th. 6-7).



TOUPIE

Photo : ©Vincent Gire/Milan Presse.

LES COOKIE CUPS

Les ingrédients de la recette du cookie cup, issue du [magazine Julie](#).

La recette est prévue pour 5 cookies cup. Voici les ingrédients nécessaires :

Pour **les tasses** :

- 110 g de farine
- 70 g de beurre salé mou + pour les moules
- 65 g de sucre
- 1 jaune d'œuf (garde le blanc pour la colle alimentaire) pour la mousse :
- 2 œufs
- 65 g de chocolat

Pour **la décoration** :

- 5 cannes de sucre d'orge
- 1 c. à c. de blanc d'œuf (des tasses)
- 30 g de sucre glace
- des mini-marshmallows
- billes de sucre colorées

Tes cookie cups



Les étapes du cookie cup

Les tasses

- Préchauffez le four à 170 °C. Dans un saladier, mélangez le beurre, le sucre, la farine et le jaune d'œuf. Laissez reposer 10 min.
- Beurrez l'intérieur des moules (à cannelés ou à muffins). Plaquez de la pâte contre le fond et les parois, sur environ 0,5 cm. Mettez au frais pendant 30 min.
- Faites cuire 25 min. À la sortie du four, aplatis l'intérieur des tasses avec un couvert en bois. Laissez refroidir et démoulez.
- Mélangez une c. à c. de blanc d'œuf avec le sucre glace pour préparer une colle alimentaire. Fixez des morceaux courbés de sucre d'orge sur les tasses. Laissez sécher.

La mousse

- Séparez les blancs des jaunes d'œuf.
- Faites fondre le chocolat et mélangez-le aux jaunes.
- Montez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation.
- Laissez refroidir. Remplissez les tasses et décorez au dernier moment.

TES DÉCOS DE NOËL à CROQUER!

Les étapes des sablés de Noël :

- Mélangez tous les ingrédients (farine, sucre, beurre, œuf) dans un saladier pour obtenir une pâte.
- Farinez votre plan de travail, faites une boule avec la pâte puis étalez à l'aide d'un rouleau : elle doit faire environ 5 mm d'épaisseur.
- Découpez les formes avec les emporte-pièces.
- N'oubliez pas de faire un trou dans chacune.
- Placez-les sur du papier cuisson.
- Faites cuire 10-15 min à 180°C.
- Suspendez vos biscuits au sapin avec de la folie ficelle !

