

Courabièzes (Biscuit de Noël Grec)

Ingrédient :

1 Kg de farine (farine blanche pour faire du pain)
2 Œufs
Une pincée de sel
1 Sachet de sucre Vanillé
1 Cuillère ½ à café de Soda (ou bicarbonate)
+/- 200 Gr d'amende (où noisette, noix, etc. ... mais les amende est mieux)
1 Tasse ½ de sucre fin (+/- 250 G)
½ Kg de margarine planta, solo, etc. ...le planta est mieux)
1 verre de Cognac +/- 100 ml (où autre alcool que vous aimé)
+ Sucre impalpable

Matériel nécessaire :

Un grand saladier pour faire votre pâte.
Un rouleau à tarte.
Une ou plusieurs platine(s)
Quelque forme différente telle qu'étoile, cœur, rond, animaux, etc....
1 cuillère à café, à soupe, un lèche plat, 1 tasse et balance de cuisine.

Préparation :

Préparer les amendes, mettre les amandes dans un mixer pour les réduire en morceaux.

Préparer la margarine, Faire fondre la margarine pour pouvoir mieux la manipuler.

Battre les œufs entier, ajouter la margarine (légèrement fondu) tout en remuant, ensuite une pincée de Sel, le sachet de sucre Vanillé, le Soda, ensuite 1 tasse 1/2 sucres, les amandes et le cognac ; bien mélanger tout en mettant doucement la farine pour avoir une pâte homogène prendre la relève avec un batteur électrique, ensuite pétrir à la main la pâte sur la table de travail. Pendant ce temps, préparer le four à 160°. Etendre une partie de la pâte sur votre table de travail et commencer à rouler (rouleau à tarte) jusqu'au temps d'avoir une pâte étaler d'une épaisseur de +/-1 cm, ensuite prendre les formes différente et placer sur la pâte pour avoir de différent dessin, graisser légèrement votre platine avec du beurre placer sur ces platines vos motifs en les séparent pour quelle ne colle pas entre elles, mettre au four pendant 35 minutes pendant ce temps retourner le plateau tous les dix minutes, après cuisson les enlever et placer vos motifs sur une surface tel que platine à tarte genre grille, sous-poudrer le sucre impalpable sur vos motifs et vous pouvez les superposer sans danger, laisser refroidir et servir froid.

Bon appétit et bonne fête de Noël.

Ah oui, vous pouvez les gardé sans problèmes dans une boîte métallique et ce jusque 1 an (je doute que ces biscuit resterons 1 an)

Marino