

Biscuits de Noël

*sans
gluten*

*Dans la banque de recettes en ligne de
Betty Bossi, sous le mot-clé «gluten»,
vous trouvez plus de recettes sans gluten.*

Betty Bossi

Biscuits de Noël sans gluten

Le temps de l'Avent sans faire des biscuits ce serait comme Noël sans décorer le sapin. Maintenant, mêmes les personnes atteintes de la maladie cœliaque ne doivent plus renoncer à travailler la pâte, découper les biscuits et jouir pleinement des fêtes. Car ici, ils trouveront toute une gamme de recettes de biscuits, et même une recette de Christstollen, sans gluten. Beaucoup de ces biscuits sont préparés sans farine spéciale! Si vous n'êtes pas affecté personnellement, vous avez peut-être des invités atteints par la maladie cœliaque auxquels vous aimeriez quand même servir des friandises de l'Avent. Alors, les biscuits sans farine spéciale sont la solution parfaite!

Nous vous souhaitons de belles heures de pâtisserie, bonne réussite et bon appétit!

Betty Bonni

Sommaire

| | |
|--------------------------------|----|
| Etoiles à la cannelle | 4 |
| Petites lunes au citron | 6 |
| Carrés en pain d'épice | 8 |
| Boules vanille | 10 |
| Macarons pomme-coco | 12 |
| Bruns de Bâle au gingembre | 14 |
| Christstollen | 16 |
| Amaretti al cioccolato | 18 |
| Bâtonnets au chocolat blanc | 20 |
| Läckerlis de Zurich | 22 |
| Barquettes du Fricktal | 24 |
| Petits croissants à la vanille | 26 |
| Boules coco-banane | 28 |
| Ecus au chocolat | 30 |
| Florentins | 32 |



Remarques importantes:

- Vérifiez bien que la poudre à lever est aussi sans gluten. En cas de doute, renseignez-vous auprès du fabricant. La poudre à lever sans gluten (Dr. Oetker) est disponible dans tous les points de vente Coop.
- Pour le chocolat, lire impérativement la déclaration sur l'emballage. Un grand nombre de chocolats noirs portent la mention: «peut contenir des traces de blé». Mais il en existe garantis sans gluten, p. ex. le chocolat à cuire Bloc, qui est disponible dans beaucoup de points de vente Coop.
- En principe, les fruits confits ne contiennent pas de gluten. Si, contrairement au mode de fabrication habituel, du glucose de blé est utilisé, il doit figurer sur la liste des ingrédients.
- En règle générale, les fruits secs ne contiennent pas non plus de gluten. Mais il existe des fruits secs saupoudrés de farine de blé pour les empêcher de coller. Cette déclaration doit figurer sur l'emballage.
- Les biscuits sans gluten se dessèchent plus rapidement. Il vaut donc mieux ne pas en préparer de trop grandes quantités à la fois. On peut aussi les congeler (sans glaçage).



Etoiles à la cannelle

Mise en place et préparation: env. 1 h ½

Séchage: env. 6 h

Cuisson: env. 5 min

Pour env. 50 pièces

3 blancs d'œufs frais (env. 90g)

1 pincée de sel

250g de sucre glace

1½ c. s. de cannelle

350g d'amandes moulues

½ c. s. de kirsch

1. Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel.
2. Incorporer le sucre glace, réserver 6 c. à soupe (env. 1dl) à couvert au réfrigérateur comme glaçage.
3. Mélanger la cannelle et les amandes, ajouter avec le kirsch au reste de la masse, rassembler en pâte.
4. **Façonnage:** abaisser par portions sur env. 1 cm d'épaisseur dans un sachet de plastique fendu ou sur un peu de sucre, décoller avec une spatule. Découper des étoiles en trempant régulièrement l'emportepièce dans du sucre, disposer sur une plaque chemisée de papier cuisson.
5. **Glaçage:** déposer un peu de glaçage réservé au centre des étoiles, étirer les pointes avec une brochette en bois (voir petite photo).
6. **Séchage:** laisser sécher à température ambiante env. 6 heures ou toute une nuit.
7. **Cuisson:** env. 5 min au milieu du four préchauffé à 250°C. Retirer, laisser sécher sur une grille.

Conservation: env. 4 semaines, dans une boîte hermétique, dans un endroit frais et sec.

100g: 440kcal, pro 11g, glu 38g, lip 27g



Petites lunes au citron

Séchage: 5 à 6 h ou pendant la nuit

Cuisson: env. 10 min

Pour env. 50 pièces, selon la grandeur des emporte-pièces

350 g d'amandes mondées, moulues

200 g de sucre

1 de sel

2-3 citrons non traités, zeste râpé

1½ blancs d'œufs frais (env. 50 g), légèrement battu

1. Dans une terrine, mélanger tous les ingrédients, y compris le zeste de citron.
2. Incorporer les blancs d'œufs, rassembler en pâte.
3. **Façonnage:** dans un sac de plastique coupé ou sur un peu de sucre, abaisser la pâte sur 7 mm d'épaisseur, découper à l'emporte-pièce des lunes de différentes grandeurs, déposer sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie. Laisser sécher à température ambiante, 5 à 6 h ou pendant la nuit.
4. **Cuisson:** env. 10 min au milieu du four préchauffé à 160° C.
5. **Décor:** enduire les lunes encore chaudes d'un glaçage au citron. Eparpiller de l'écorce de citron finement hachée ou des amandes effilées grillées sur le glaçage encore humide.

Suggestion: remplacer les amandes mondées par des amandes non mondées.

Conservation: env. 2 semaines, dans une boîte hermétique, dans un endroit frais et sec.

Pièce: 54kcal, pro 2g, glu 4g, lip 3g



Carrés en pain d'épice

Mise en place et préparation: env. 35 min

Cuisson: env. 18 min

Pour le moule «Quadro» ou un moule à charnière de Ø26 cm, graissé, mis au frais

Pour env. 9 pièces

3 œufs

220g de sucre

150g de noisettes moulues

100g de noix, moulues

50g de noix, grossièrement hachées

100g de dattes, dénoyautées, grossièrement hachées

1 citron non traité, zeste râpé

1 c. c. de condiment pour pain d'épice

1 c. c. de sucre vanillé (Dr. Oetker)

Glaçage

100g de sucre glace

1 c. s. de vin rouge (voir «Suggestion»)

½ c. s. de rhum brun

1. Dans une terrine, travailler les œufs avec un fouet ou avec les fouets du batteur électrique pendant 5 min environ.
2. Ajouter le sucre, continuer à travailler env. 10 min, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Mélanger les noisettes et tous les autres ingrédients, incorporer, verser dans le moule graissé, lisser.
4. **Cuisson:** env. 18 min sur la grille au milieu du four préchauffé à 200° C. Retirer.
5. Mélanger le sucre glace, le vin rouge et le rhum pour obtenir un glaçage épais mais fluide. En badigeonner le pain d'épice encore chaud, laisser refroidir. Ôter le bord du moule, découper le pain d'épice en carrés d'env. 8 cm.

Suggestion: remplacer le vin par de l'eau; ou préparer le glaçage uniquement avec du vin rouge.

Conservation: dans une boîte bien fermée, avec du papier à pâtisserie pour séparer les couches, env. 2 jours.

Pièce: 424 kcal, pro 7 g, glu 47 g, lip 23 g



Boules vanille

Mise en place et préparation: env. 45 min

Mise au frais: env. 1 h

Pour env. 20 pièces

100g de beurre

1 gousse de vanille, fendue
dans la longueur, graines

½ c. s. d'arôme vanille

100g d'amandes mondées,
finement hachées

100g de sucre glace

50g de chocolat noir sans gluten,
râpé

1. Travailler le beurre, avec les graines de vanille et l'arôme, au batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Incorporer les amandes et le sucre glace. Réserver env. 1 heure à couvert au frais.
3. Mettre le chocolat râpé dans une assiette creuse. A l'aide d'une cuiller parisienne, façonner de petites boules dans l'appareil à la vanille. Tourner une boule après l'autre dans le chocolat, réserver au frais.

Conservation: env. 2 jours, dans une boîte hermétique, dans un endroit frais et sec.

Pièce: 96 kcal, pro 1 g, glu 6g, lip 7g



Macarons pomme-coco

Mise en place et préparation: env. 30 min

Séchage: env. 50 min

Pour env. 60 pièces

150 g de noix de coco râpée

75 g de rondelles de pommes séchées, pelées, très finement hachées

40 g de graines de pavot

3 c. s. de maïzena

260 g de sucre

4 c. s. d'eau

3 blancs d'œufs frais

1 pincée de sel

½ c. s. de sucre

1. Mélanger noix de coco râpée, morceaux de pommes, graines de pavot et maïzena.
2. Dans une petite casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre en remuant.
3. Monter les blancs d'œufs en neige très ferme avec le sel. Ajouter le sucre, continuer à fouetter jusqu'à ce que la neige brille. Ajouter lentement le sirop de sucre très chaud en remuant avec les fouets du batteur électrique.
4. A l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporer délicatement le mélange pommes-coco aux blancs en neige. Mettre la masse dans une poche à douille lisse (Ø env. 1½ cm). Dresser des macarons Ø env. 3 cm suffisamment espacés sur deux plaques chemisées de papier cuisson.
5. **Séchage:** env. 50 min dans le four préchauffé à 100° C (chaleur tournante), en maintenant la porte entrouverte avec le manche d'une spatule. Retirer, faire glisser sur une grille avec le papier, laisser refroidir.

Conservation: env. 4 semaines, dans une boîte hermétique, dans un endroit frais et sec. œ

Pièce: 44 kcal, pro 1 g, glu 6 g, lip 2 g



Bruns de Bâle au gingembre

Mise en place et préparation: env. 1 h
Séchage: env. 6 h ou toute une nuit
Cuisson: env. 4 min
Pour env. 70 pièces

200 g de sucre

250 g d'amandes moulues

3 c. s. de maïzena

1 pointe de couteau de
cannelle

2 blancs d'œufs frais, battus
en neige

100 g de chocolat noir sans gluten,
concassé

eau, bouillante

$\frac{3}{4}$ de c. s. de gingembre,
finement râpé

1 c. s. de gingembre confit, haché



1. Mélanger dans un bol le sucre et tous les ingrédients, y compris la cannelle. Incorporer les blancs en neige.
2. Mettre le chocolat dans un bol, arroser avec l'eau bouillante, laisser reposer env. 3 minutes. Jeter l'eau délicatement, ajouter le gingembre, lisser, incorporer à la masse.
3. **Façonnage:** abaisser la pâte par portions sur env. 1 cm d'épaisseur sur un peu de sucre dans un sachet en plastique fendu, décoller avec une spatule. Découper de petites formes (Ø env. 4 cm) à l'emporte-pièce en trempant ce dernier régulièrement dans le sucre, répartir sur deux feuilles de papier cuisson, parsemer de gingembre confit.
4. **Séchage:** laisser sécher env. 6 h à température ambiante ou toute une nuit. Faire glisser deux feuilles sur le dos de deux plaques.
5. **Cuisson:** env. 4 min dans le four préchauffé à 220° C (chaleur tournante). Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Conservation: env. 2 semaines, dans une boîte hermétique, dans un endroit frais et sec.

Suggestion: Pour obtenir des Bruns de Bâle classiques, supprimer le gingembre.

Pièce: 42 kcal, pro 1 g, glu 4g, lip 3 g



Christstollen

Mise en place et préparation: env. 30 min

Levage: env. 2 h

Cuisson: env. 30 min

75 g de raisins secs foncés

25 g d'écorce d'orange confite et autant d'écorce de citron confite

3 c. s. de rhum

300 g de farine sans gluten (p. ex. «Brot-Mix, Mix B» de Schär)

30 g de sucre

1 sachet de levure sèche
(env. 7 g)

1 c. c. de sucre vanillé (Dr. Oetker)

125 g de beurre, fondu

1 dl de lait

1 œuf

50 g d'amandes en bâtonnets,
grossièrement hachées

½ c. c. de cannelle et autant de cardamome en poudre

25 g de beurre, fondu

sucre glace pour le décor

1. Mélanger raisins secs, écorce d'orange et de citron et rhum, réserver à couvert.
2. Mélanger dans un bol la farine et tous les ingrédients, y compris le sucre vanillé.
3. Ajouter le beurre, le lait et l'œuf. Pétrir en pâte souple avec les crochets du batteur électrique.
4. Incorporer avec le batteur électrique les fruits secs réservés, amandes et épices. Couvrir la pâte d'un film fraîcheur et laisser doubler de volume env. 2 h dans le four préchauffé à 50° C.
5. **Façonnage:** ne plus pétrir la pâte, la déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, façonner un stollen, creuser un sillon sur la longueur avec le bord de la main.
6. **Cuisson:** env. 15 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Retirer, badigeonner avec la moitié du beurre fondu, poursuivre la cuisson env. 15 minutes. Retirer, badigeonner encore chaud avec le beurre restant, laisser refroidir. Saupoudrer le stollen d'une bonne couche de sucre glace.

Conservation: dans une feuille d'aluminium, env. 2 jours dans un endroit frais et sec.

Part (1/6): 393 kcal, pro 5 g, glu 47 g, lip 20 g



Amaretti al cioccolato

Mise en place et préparation: env. 30 min
Cuisson au four: env. 10 min
Pour env. 35 pièces

200g d'amandes mondées

**50g de chocolat noir sans gluten,
concassé**

2 blancs d'œufs frais

1 pincée de sel

100g de sucre

1½ c. c. de sucre vanillé (Dr. Oetker)

¼ c. c. d'arôme d'amande amère

**chocolat en poudre pour le
décor**

1. Mouder finement amandes et chocolat au hachoir électrique, mettre dans un bol.
2. Monter les blancs en neige ferme avec le sel, ajouter la moitié du sucre, continuer à fouetter jusqu'à ce que la neige brille, ajouter le sucre restant, le sucre vanillé et l'arôme d'amande amère, fouetter encore un court instant.
3. Ajouter les blancs en neige au mélange amandes-chocolat, incorporer délicatement. A l'aide de 2 c. à café, déposer des petits tas d'env. 2 cm de Ø suffisamment espacés sur deux plaques chemisées de papier cuisson.
4. **Cuisson:** env. 10 min dans le four préchauffé à 150° C (chaleur tournante). Retirer, pincer encore chauds du bout des doigts. Laisser refroidir sur une grille. Poudrer de chocolat.

Conservation: env. 2 semaines, dans une boîte hermétique, dans un endroit frais et sec.

Pièce: 60kcal, pro 0g, glu 4g, lip 5g



Bâtonnets au chocolat blanc

Mise en place et préparation: env. 1 h

Séchage: env. 12 h

Cuisson: env. 10 min

Pour env. 60 pièces

2 blancs d'œufs frais

1 pincée de sel

40g de sucre

200g d'amandes mondées moulues

120g de chocolat en poudre blanc
(Caotina)

4 c. s. de gelée de coings

1. Monter les blancs en neige ferme avec le sel.
2. Mélanger dans un bol sucre, amandes et chocolat en poudre, incorporer délicatement aux blancs en neige.
3. **Façonnage:** diviser la pâte en 4 portions, façonner des rouleaux d'env. 35cm de long sur un peu d'amandes moulues, disposer sur une plaque retournée chemisée de papier cuisson. A l'aide d'une baguette à pâte (7 mm) creuser une rainure d'env. 5 mm de profondeur au milieu des rouleaux, mettre la gelée dans une poche à douille lisse (env. 5 mm), dresser dans les rainures.
4. **Séchage:** env. 12 heures.
5. **Cuisson:** env. 10 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Retirer, découper les rouleaux encore chauds en bâtonnets biseautés d'env. 1 cm de large, laisser refroidir sur une grille.

Conservation: env. 2 semaines, dans une boîte hermétique, dans un endroit frais et sec.

100g: 782 kcal, pro 19g, glu 74g, lip 46g



Läckerlis de Zurich

Mise en place et préparation: env. 50 min

Séchage: env. 6 h ou toute une nuit

Cuisson: env. 3 min par plaque

Pour env. 28 pièces

350g d'amandes mondées

350g de sucre glace

6 gouttes d'arôme d'amande amère

2 blancs d'œufs frais

Glaçage

50g de sucre glace

1½ c. s. d'eau

- 1. Moudre très finement les amandes** au hachoir électrique, mettre dans un bol. Incorporer le sucre glace et l'arôme d'amande amère. Incorporer un blanc d'œuf après l'autre en pétrissant pour obtenir une texture fine et une masse compacte.
- 2. Modelage:** abaisser la pâte d'amande par portions sur env. 1cm d'épaisseur dans un sachet en plastique fendu. Passer le moule en bois sous l'eau froide, presser le décor sur un linge, poser aussitôt sur la pâte, appuyer, découper le long du moule. Décoller délicatement la pâte d'amande, répartir sur deux feuilles de papier cuisson. Rincer de nouveau le moule et procéder de même jusqu'à épuisement de la pâte d'amande.
- 3. Séchage:** laisser sécher les läckerlis à découvert env. 6 heures ou toute une nuit à température ambiante. Faire glisser une feuille sur une plaque retournée.
- 4. Cuisson:** env. 3 min au milieu du four préchauffé à 220° C. Retirer, faire glisser sur une grille avec le papier, laisser refroidir. Répéter l'opération.
- 5. Glaçage:** Bien délayer le sucre glace dans l'eau dans un petit bol. Recouvrir les läckerlis d'une fine couche de glaçage, laisser sécher sur une grille.

Conservation: env. 2 semaines, dans une boîte hermétique, dans un endroit frais et sec.

100g: 456kcal, pro 9g, glu 52g, lip 23g



Barquettes du Fricktal

Mise en place et préparation: env. 35 min

Séchage: env. 6 h

Cuisson: env. 15 min par plaque

Pour env. 40 pièces

200 g de noix, finement moulues

125 g de sucre

2 blancs d'œufs frais

1 pincée de sel

2 c. s. de kirsch

env. 20 demi-cerneaux de noix,
partagés dans la longueur,
pour le décor

1. Mélanger les noix avec le sucre dans un petit bol.

2. Fouetter les blancs d'œufs avec le sel en neige ferme, incorporer avec le kirsch à la masse aux noix.

3. Façonnage: façonner de petites barquettes avec deux cuillères à café, disposer sur deux feuilles de papier cuisson, décorer.

4. Séchage: laisser sécher env. 6 heures ou toute une nuit à température ambiante. Faire glisser une feuille sur une plaque retournée.

5. Cuisson: env. 15 min au milieu du four préchauffé à 170° C.

Conservation: env. 2 semaines, dans une boîte hermétique, dans un endroit frais et sec.

Pièce: 50kcal, pro 1 g, glu 4g, lip 4g



Petits croissants à la vanille

Mise en place et préparation: env. 45 min

Mise au frais: env. 2¼ h

Cuisson au four: env. 15 min par plaque

Pour env. 50 pièces

225 g de farine sans gluten (p. ex. de Schär)

125 g d'amandes mondées moulues

100 g de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé
(Dr. Oetker)

1 pincée de sel

200 g de beurre, froid, en morceaux

1 œuf, battu

6 c. s. de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé
(Dr. Oetker)

1. Mélanger dans un bol la farine et tous les ingrédients jusqu'au sel compris.
2. Ajouter le beurre, sabler du bout des doigts pour obtenir une masse uniformément grumeleuse. Ajouter l'œuf, rassembler en pâte, aplatir, réserver env. 2 h à couvert au frais.
3. **Façonnage:** garder la pâte fraîche, façonner par portions des rouleaux de l'épaisseur d'un doigt, découper en tronçons d'env. 2 cm, les tourner pour obtenir de petits rouleaux de l'épaisseur d'un crayon, façonner de petits croissants. Déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, laisser reposer env. 15 min au frais.
4. **Cuisson:** env. 15 min au milieu du four préchauffé à 160° C. Retirer, laisser tiédir un peu.
5. Mélanger le sucre glace et le sucre vanillé, poudrer les petits croissants, les décoller délicatement du papier cuisson, laisser refroidir sur une grille. Procéder de même avec le reste de pâte.

Conservation: env. 2 semaines, dans une boîte hermétique, dans un endroit frais et sec.

Pièce: 72 kcal, pro 1g, glu 7g, lip 5g



Boules coco-banane

Mise en place et préparation: env. 30 min

Séchage: 2 h

Cuisson: 10 min

Pour env. 40 pièces

3 blancs d'œufs frais

1 pincée de sel

125 g de sucre

250 g de noix de coco râpée

150 g de chips de banane (voir «Remarque»), moulues

3 c. s. de liqueur de banane (voir «Suggestion»)

env. ½ sachet de glaçage blanc et

env. ½ sachet de glaçage foncé (d'env. 60g), fondus, pour le décor



1. Fouetter en neige ferme les blancs d'œufs avec le sel. Ajouter la moitié du sucre, continuer à fouetter jusqu'à ce que l'appareil brille.
2. Incorporer le reste du sucre avec noix de coco, chips de banane et liqueur de banane.
3. **Façonnage:** former des boules avec la cuiller miniboules «Clic» ou à la main (voir petite photo), disposer sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie. Plonger de temps en temps la cuiller dans l'eau froide.
4. **Séchage:** env. 2 heures à température ambiante.
5. **Cuisson:** env. 10 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir, décoller délicatement du papier, laisser refroidir sur une grille.
6. **Décor:** tremper un côté des boules dans le glaçage blanc, laisser sécher sur une grille, puis tremper l'autre côté dans le glaçage foncé, laisser sécher sur une grille.

Remarque: les chips de banane sont vendues au rayon alimentation des grands magasins, ainsi que dans les magasins diététiques et les grandes surfaces.

Suggestion: remplacer la liqueur de banane par de la liqueur de coco (p. ex. Malibu).

Conservation: env. 1 semaine, dans une boîte hermétique, dans un endroit frais et sec.

Pièce: 384 kcal, pro 59g, glu 39g, lip 26g



Écus au chocolat

Mise en place et préparation: env. 30 min

Mise au frais: env. 3 h

Cuisson: env. 10 min par plaque (voir «Suggestion»)

Pour env. 60 pièces

250g de farine sans gluten (p. ex. «Kuchen & Kekse» de Schär)

90g de sucre

3 c. s. de cacao en poudre

1 sachet de sucre vanillé
(Dr. Oetker)

1 pincée de sel

125g de beurre, en morceaux, froid

1 œuf, battu

Glaçage

1 sachet de glaçage foncé
(env. 125g), fondu

2 c. s. de noix de coco râpée

1. Mélanger dans un bol la farine et tous les ingrédients, y compris le sel. Ajouter le beurre, travailler à la main en masse uniformément grumeleuse.
2. Ajouter l'œuf, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Partager la pâte en deux, façonner deux rouleaux (Ø env. 4 cm), les envelopper dans un film fraîcheur, mettre env. 3 heures au frais.
3. **Façonnage:** enlever la feuille, découper les rouleaux en rondelles d'env. 5 mm d'épaisseur, les espacer suffisamment sur 2 feuilles de papier cuisson. Faire glisser une feuille sur une plaque retournée.
4. **Cuisson:** env. 10 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200° C. Retirer, laisser tiédir un peu sur la plaque, laisser refroidir sur une grille. Répéter l'opération.
5. Tremper les écus à mi-hauteur dans le glaçage, poser sur une feuille de papier cuisson, saupoudrer le glaçage encore humide de noix de coco râpée.

Suggestion: faire cuire tous les écus en même temps sur deux plaques à 180° C dans le four à chaleur tournante/air pulsé.

Conservation: env. 2 semaines, dans une boîte hermétique, dans un endroit frais et sec.

Pièce: 31 kcal, pro 1 g, glu 4g, lip 2g



Florentins

Mise en place et préparation: env. 25 min
Cuisson au four: env. 12 min
Pour env. 40 pièces

100g de sucre

50g de beurre

3 c. s. de miel liquide

3 c. s. de crème entière

100g de fruits confits en petits dés

100g d'amandes effilées

50g d'amandes en bâtonnets

1½ sachet de glaçage clair ou foncé (env. 180g), fondu



1. Porter à ébullition dans une petite casserole tous les ingrédients y compris la crème, baisser le feu, laisser cuire env. 2 min sur feu moyen sans remuer.
2. Incorporer fruits confits et amandes.
3. **Façonnage:** verser la masse au centre d'une plaque chemisée de papier cuisson. Etaler avec le dos mouillé d'une cuillère (env. 25x30 cm).
4. **Cuisson:** env. 12 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Retirer, faire glisser avec le papier cuisson sur le plan de travail. Couper en carrés d'env. 5 cm avec un couteau mouillé. Décoller délicatement les florentins du papier cuisson, laisser refroidir sur une grille.
5. Verser le glaçage dans un petit bol. A l'aide d'une fourchette, tremper le dessous des florentins dans le glaçage. Laisser sécher sur une grille, glaçage vers le haut.

Suggestions

- Supprimer les petits dés de fruits confits et les amandes en bâtonnets et utiliser 200g d'amandes effilées.
- Supprimer les amandes en bâtonnets et utiliser 150g d'amandes effilées.
- Le reste de glaçage se conserve env. 1 semaine au réfrigérateur dans le sachet bien fermé.

Conservation: dans une boîte bien fermée, avec du papier à pâtisserie pour séparer les couches, env. 4 semaines.

Pièce: 85kcal, pro 1 g, glu 8g, lip 5g

