



## Spritz de mamie Hélène (biscuits de Noël)

### Description

[vc\_row][vc\_column width= »1/3?][vc\_column\_text]

Pour moi, il n'existe pas de mois de décembre sans Spritz ! Les spritz (nom complet : spritzgebäck) sont de typiques **biscuits de Noël** préparés en Lorraine, en Alsace et en Allemagne. La tradition veut que chaque famille prépare de nombreuses boîtes de spritz, de toutes les saveurs et de toutes les formes pour ensuite les offrir à la famille ou encore aux voisins. Aux amandes, noisettes ou noix de coco, chaque famille a ses propres recettes, révélées sous aucun prétexte... Et bien sûr, la recette qui suit était secrète dans ma famille depuis de très nombreuses années... jusqu'à maintenant ! (pardon mamie) Je vous conseille aussi d'essayer la recette des [crinkles au chocolat](#).

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width= »2/3?][vc\_single\_image image= »2295? img\_size= »full » onclick= »zoom »][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Recette des spritz de mamie Hélène

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row equal\_height= »yes » content\_placement= »top » css= ».vc\_custom\_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;} »][vc\_column width= »1/5?][vc\_column\_text]

une belle boîte

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width= »1/5?][vc\_column\_text]

Préparation 10 min

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width= »1/5?][vc\_column\_text]

Repos 30 min

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_column width= »1/5?][vc\_column\_text]

Cuisson 8 min

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_column width= »1/5?][vc\_column\_text]Niveau facile[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column width= »1/3?][vc\_column\_text css= ».vc\_custom\_1580843958940{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

## Ingrédients

- 250g de beurre à température ambiante
- 250g de sucre
- 500g de farine
- 250g d'amandes en poudre (ou noisettes ou noix de coco)
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_column width= »2/3?][vc\_column\_text]

## Etape par étape

1. Commencer par bien battre les œufs et le sucre.
2. Après, ajouter le beurre mou, puis la farine, la levure et la poudre d'amandes. Vous pouvez commencer à mélanger au batteur, mais il faudra terminer avec les mains.
3. Laisser ensuite reposer la pâte au frais 30 minutes.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Former ensuite les biscuits avec un hachoir à pâtisserie, ou étaler la pâte au rouleau à pâtisserie et les faire à l'emporte-pièce.
6. Enfin, déposer les biscuits sur une plaque avec du papier cuisson et enfourner pour 8 à 10 min.

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Astuces pour réussir au mieux les Spritz

- Vous pouvez, une fois cuits et refroidis, tremper une partie du biscuit dans du chocolat fondu. Laissez ensuite refroidir tel quel ou décorez avec des vermicelles et perles de sucre de couleur.
- Normalement, les spritz se font avec un hachoir manuel à pâtisserie ou un presse-biscuits (quand j'étais petite, ma grand-mère en avait un comme [ca](#)). J'ai réussi à les former avec une poche à douille, mais cela prend plus de temps et est moins évident (on fait travailler les bras!).
- Les spritz se conservent dans une boîte en métal, ce qui leur permet de ne pas ramollir. Ils se conservent sans problème pendant un mois (enfin si vous arrivez à ne pas tous les manger avant!)

```
[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][/vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]
```

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

```
[/vc_message][/vc_column][vc_column width= »1/6?][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1580843851831-d047ceea-9eaa-2? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »][/vc_column][/vc_row]
```

## CATEGORY

1. Coin sucré
2. Goûter et en-cas

## POST TAG

1. Noël
2. recette de famille

## Categorie

1. Coin sucré
2. Goûter et en-cas

## Tags

1. Noël
2. recette de famille

## date créée

11/12/2019

## Auteur

admin

default watermark