



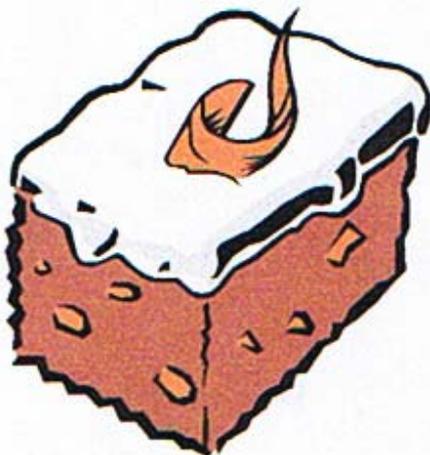
# Le coin des recettes



## Gâteau aux noisettes

4 œufs  
200g de sucre en poudre  
100g de noisettes en poudre  
100g de beurre  
50g de maïzena  
50g de farine  
1 cuillerée à café de levure chimique

- Mélanger le sucre, les noisettes et les œufs.
- Ajouter le beurre fondu et refroidi. Bien mélanger.
- Ajouter la farine, la levure et la maïzena déjà mélangées.
- Verser la préparation dans un moule beurré et faire cuire à four doux pendant 25 minutes.
- Démouler le gâteau tiède et servir froid.



## Truffes au chocolat

200g de chocolat fondant  
120g de beurre  
2 cuillerées à soupe de lait  
1 jaune d'œuf  
3 cuillerées à soupe de sucre glace  
du cacao en poudre non sucré

- Faire fondre le chocolat cassé en morceaux avec 2 cuillerées de lait.
- Quand le chocolat est fondu, ajouter le beurre en morceaux puis le jaune d'œuf.
- Bien mélanger et ajouter le sucre glace.
- Mettre la pâte à truffes au frais pendant 3 heures.
- Faire des petites boules avec la pâte et les rouler dans le cacao.
- Tenir au frais avant de déguster.

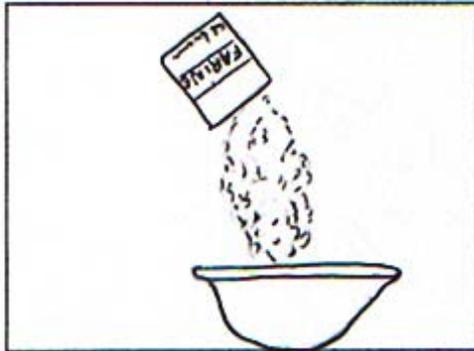
# RECETTE DES GAUFRES DE NOËL

## Ingrédients (pour 100 gaufres).

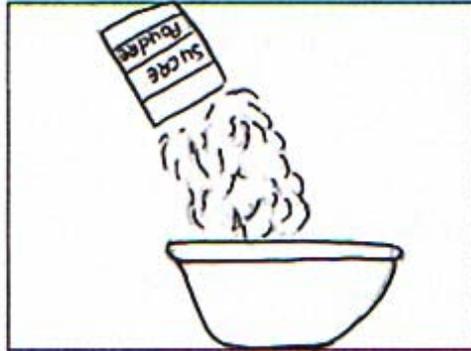
1 kg de farine - 500 g de sucre en poudre - 500 g de beurre - 9 œufs.

## Matériel

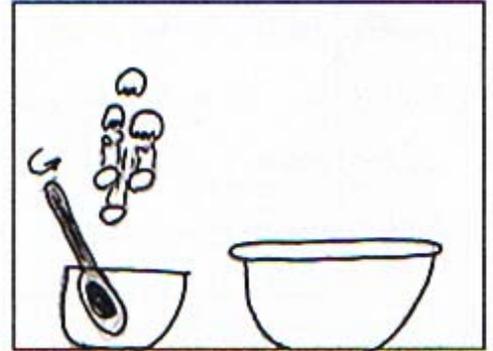
2 saladiers (1 grand et 1 petit) - 1 casserole - 1 spatule - 1 fourchette - 1 cuillère à café - 1 gaufrier.



Verser la farine dans le grand saladier.



Ajouter le sucre en poudre.



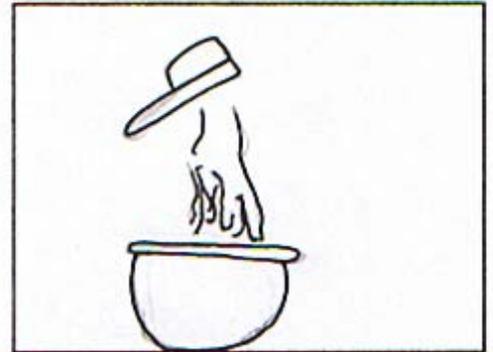
Battre les œufs en omelette dans le petit saladier.



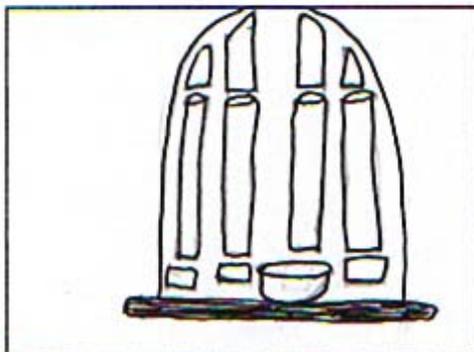
Ajouter les œufs au mélange.



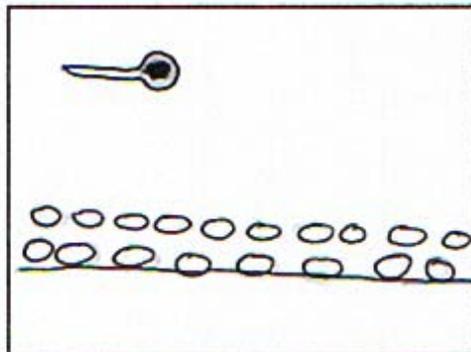
Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole.



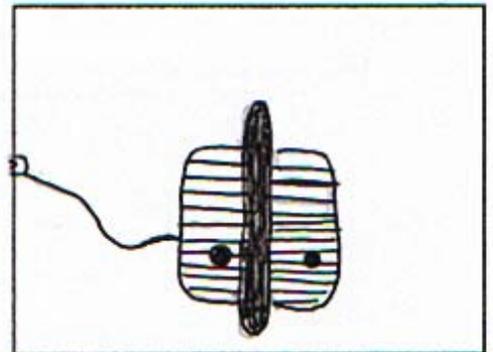
Ajouter le beurre fondu à la pâte et bien mélanger.



Laisser reposer la pâte une heure dans un endroit frais.



Faire de petites boules avec une cuillère à café.



Cuire les boules dans le gaufrier.

**BON APPÉTIT À TOUS**