

### Pain d'épices

500 g de miel, 500 g de confiture au choix, 500 g de sucre, 3 oeufs, 250 g de beurre, 1 kg de farine + épices de Noël, 1 bon bol de lait tiède

Faire fondre le beurre et le miel et bien mélanger au reste des ingrédients

Tapisser la plaque du lèche-frites de papier sulfurisé, verser le mélange et laisser reposer toute la nuit

Enfourner à four chaud 170° pendant 45 mn - vérifier avec la pointe du couteau et découper en petites parts

### Spritz

500 g de beurre, 500g de sucre + 2 sachets de sucre vanillé, 6 jaunes d'oeufs, 800 g de poudre de noisettes ou amandes ou noix de coco, 20 cl de crème fraîche, 500 à 600 g de farine

Travailler le tout et laisser reposer quelques heures, voire 2 ou 3 jours, au réfrigérateur

Préchauffer le four à 170° et enfourner environ 13 minutes quand il est chaud. Laisser refroidir quelques minutes sur la plaque avant de conserver dans une boîte en métal

### Coeurs et étoiles à la cannelle

500 g de farine, 250 g de sucre, 2 oeufs, 20 g de lait entier, 10 g de cacao amer, 10 g de cannelle en poudre, 7 g de levure chimique,

Travailler le tout et laisser reposer quelque heures

Pour la cuisson voir Spritz

### Rochers coco

Pour 60 cocos environ ....

500 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 250 g de noix de coco râpée, 30 g de farine, 7 blancs d'oeuf

Mettre le tout dans une casserole et chauffer doucement en mélangeant sans relâche. **Ne pas laisser bouillir**

Tapisser votre plaque de papier sulfurisé et former des petits tas à l'aide d'une poche à douille ou petite cuillère ( c'est ce que je fais)

Enfourner 15-18 mn à 160°

### Rochers gaines de courge, tournesol .....

600 g de graines de courges ou tournesol ou mélange des 2, 1 carotte moyenne, 230 g de sucre, 3 cuillères à soupe de miel, 2 blancs d'oeuf, 2 cuillères à soupe de farine, Papier sulfurisé ou des papiers hostie

Hacher assez fin les graines et râper fin la carotte.

Mélanger le tout et chauffer comme pour les rochers coco, **sans laisser bouillir**

Faire des petits tas sur le papier sulfurisé ou sur chaque hostie

Enfourner pendant 15-18 mn à 190°