



Les bons spritz, une recette vraiment sublissime venant de ma collègue et amie Odile



Ingrédients :

1 kg de farine (de préférence la 000)
5 oeufs
250 gr de beurre ou 350 gr de beurre
250 gr de margarine et 150 gr de margarine

je ne fais pas "tout beurre" car la margarine donne du croustillant

500 gr de sucre + sucre vanillé
2 sachets de levure chimique

500 gr de noix de coco ou selon le goût
250 gr de poudre d'amandes ou selon le goût
ou "nature"

1 pincée de sel

- Malaxer matières grasses et sucres
- Incorporer les oeufs les uns après les autres
- Puis petit à petit la farine (et la levure) - essayer de ne pas incorporer le kg entier (il m'en reste toujours environ 100 gr), ce qui rend les spritz moins "farineux", la pâte est peut-être plus collante, mais après son passage au frigo, elle est plus sèche
- pour moitié incorporer la noix de coco et l'autre moitié la poudre d'amandes
- laisser reposer au froid plusieurs heures.

Une fois la pâte réalisée, vous pouvez inventer... Par exemple, vous pouvez, avec la pâte de base, faire des spritz aux cerises ou autres fruits confits, ajouter des pépites de chocolat, etc.

Les spritz faits avec cette recette sont vraiment terribles...

Il vaut mieux les conserver dans des boîtes en fer ; vous pourrez ainsi en manger pendant plusieurs semaines...

