



Gâteau mochi au beurre (Japon)

n°1

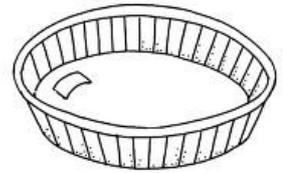
Ingrédients

- 120 g de beurre fondu
- 250 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 475 g de farine de riz (ou blé)
- 1 cuil. à café de levure
- 70 cl de lait

Ustensiles



saladier



moule à gâteau

1

Faire chauffer le four à 175°C.
Graisser un moule avec du beurre.

2

Dans un saladier mélanger le beurre
le sucre, les œufs, la vanille et le lait.
Ajouter la farine et la levure.
Verser la pâte dans le moule préparé.

3

Faire cuire 1 heure et 10 mn jusqu'à
ce que le gâteau « rebondisse »
quand vous le touchez légèrement.
Le gâteau doit être entièrement
refroidi avant d'être démoulé.



Biscuits chinois aux amandes

n°2

Ingrédients

- 350 g de farine
- 200 g de sucre
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel
- 200 g de saindoux
- 1 oeuf
- 1 cuil. à café d'extrait d'amande
- 48 amandes

Ustensiles



saladier



plaque à pâtisserie

1

Mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel.

Ajouter le saindoux.

Ajouter l'oeuf et l'extrait d'amande.

Bien mélanger.

3

Faire cuire dans un four préchauffé à 160°C pendant 15 à 18 mn.

Laisser refroidir sur une grille.

2

Rouler la pâte en billes de 2 cm.

Les poser sur une feuille de papier sulfurisé non graissée en les espaçant de 5 cm.

Mettre une amande sur le dessus et appuyer pour les aplatir légèrement.



Biscuits à la menthe et au thé vert

n°3

Ingrédients

- 225 g de beurre ramolli
- 8 cl de miel liquide
- 2 sachets de thé vert à la citronnelle
- 1 jaune d'oeuf
- 1 sachet de thé vert à la menthe
- 310 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

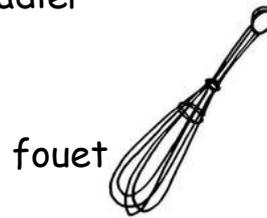
Ustensiles



saladier



plaque à pâtisserie



fouet



emporte-pièce

1

Dans un saladier, mélanger le beurre et le miel et travailler jusqu'à obtention d'un mélange lisse et crémeux.

3

Ajouter la farine et la levure chimique.

5

Préchauffer le four th.6/7.

7

Cuire entre 7 et 10 minutes.

2

Ouvrir les sachets de thé et en verser le contenu dans le saladier. Bien mélanger puis incorporer le jaune d'oeuf.

4

Diviser la pâte obtenue en trois morceaux de taille identique. Les emballer dans du papier sulfurisé, puis réfrigérer pendant une heure.

6

Sur un plan de travail légèrement fariné, étaler une portion de pâte à la fois, sur une épaisseur d'environ 1 cm. Découper des biscuits à l'emporte-pièce et les placer sur une plaque à pâtisserie non graissée en les espaçant d'au moins 2 cm.