

## Emporte-pièces «Angelots» (kit)



### Bonjour!

Nous sommes d'adorables emporte-pièces, mais nous serrons aussi dans nos longs bras tout ce que nous aimons.

### Mode d'emploi:

1. Confectionner une pâte aux amandes (recettes ci-dessous) ou utiliser de la pâte à milanaise du commerce.
2. Abaisser la pâte par portions à env. **4 mm** d'épaisseur sur un peu de farine. **Important:** travailler la pâte bien froide.
3. Tourner l'emporte-pièces dans de la farine, secouer pour faire tomber l'excédent, découper les angelots et les déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson.
4. Découper des étoiles dans de la pâte colorée, badigeonner d'œuf/eau sur chaque face, poser sur les angelots.
5. Replier les bras, badigeonner d'œuf/eau, enfourner.
6. Faire cuire comme indiqué dans la recette.
7. Décorer les angelots selon goût, p. ex. tremper les ailes dans du chocolat fondu, décorer de nonpareilles, glaçage...



### Pâte aux amandes

50 min + 2 h au frais + 10 min au four  
Pour env. 16 grands angelots ou 30 petits

250 g	de beurre, mou
220 g	de sucre
quelques	gouttes d'arôme d'amande amère
2 pincées	de sel
3	œufs
500 g	de farine
--	
1	jaune d'œuf
1 c. c.	d'eau

1. Mélanger dans un grand bol beurre, sucre, arôme d'amande amère et sel. Incorporer les œufs peu à peu, travailler encore jusqu'à ce que la masse blanchisse. Incorporer la farine, rassembler en pâte lisse sans pétrir, mettre env. 2 h à couvert au frais.

2. Préchauffer le four à 200°C chaleur voûte et sole (chaleur tournante 180°C). Abaisser la pâte comme indiqué dans le mode d'emploi, découper et plier, mettre au frais.

3. **Cuisson:** env. 8 à 10 min au four. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

### Suggestion:

Pour de la pâte bicolore, diviser la masse en deux portions. Mélanger 210 g de farine et 40 g de chocolat en poudre, incorporer à une moitié de la masse, et le reste de la farine (250 g) à l'autre moitié.

On peut aussi colorer la pâte avec du colorant alimentaire.

## Amusez-vous bien à faire vos petits anges!