

La noix de coco. Ajouter le zeste de citron.  
Laisser reposer 2 heures au frigo.  
A l'aide d'une petite cuillère, faire des petits ras sur une tôle beurrée et farinée.  
Placer 20 mn à four doux ( $\sim 160^\circ$ )

## LES GATEAUX DE NOEL

500g de farine  
375g de sucre en poudre  
250g de beurre  
3 œufs  
1 paquet de levure  
1 zeste de citron  
1 pincée de sel

Préparer la pâte la veille. (il faut la laisser reposer une nuit)  
Étendre et découper à l'emporte-pièce. (Ajouter un peu de farine)  
Cuire environ 7 mn à four chaud ( $200^\circ$ )

## LES GATEAUX A L'ANIS

250g de farine  
250g de sucre en poudre  
3 œufs  
de l'anis en grains

Mélanger les œufs et le sucre avec un batteur jusqu'à ce que le mélange devienne blanc. Puis ajouter la farine et l'anis.  
A l'aide d'une cuillère à café, faire des petits ras sur une tôle beurrée et farinée. Laisser reposer minimum 1 jour à l'air libre. Le petit gâteau doit alors présenter une coque dure.  
Cuire à four moyen ( $\sim 190^\circ$ ) en ayant préchauffé le four.

## LES ETOILES A LA CANNELLE

250g d'amandes ou noisettes moulues avec pelure  
250g de sucre  
3 œufs  
15g de cannelle

Batire les œufs en neige. Y ajouter les noisettes puis le sucre et la cannelle, les jaunes d'œufs. Ajouter un peu de farine pour épaissir la pâte.  
Laisser reposer une nuit.  
Étendre sur 1 cm d'épaisseur et découper en étoile. Cuire à four moyen ( $180^\circ$ ) et glacer au citron.

## LES ETOILES A LA NOISETTE

400g de farine  
250g de sucre  
250g de beurre  
500g de noisettes râpées  
2 œufs