

PAYS-BAS:

Gaufres à la cannelle: Les Stroopwaffels

Ingrédients: pour 12 pièces:



- 300g de sucre en poudre
- 450g de beurre
- 3 oeufs
- 3 c.a.s de lait
- 600g de farine
- Cannelle
- Canne à sucre en sirop

600g

- 300g de beurre

Préparation

Mélanger le sucre avec les œufs, le lait, la fleur, la cannelle, le sel et le beurre coupé en morceaux. Faire 12 petites boules.

Préchauffer le gaufrier. Déposer une boule dans le gaufrier. Faites cuire les gaufres 30 secondes environ. Coupez les gaufres en deux gaufres fines, Appliquez le mélange de sirop et de beurre sur une gaufre et posez la deuxième dessus.

ALLEMAGNE:

Croquants aux amandes: Mandelschnitten

Pour 8 personnes:



- 30g. de beurre
- 50g. écorce confite d'orange
- 50g. écorce confite de citron
- 150 g. amandes effilées
- 100 g. de sucre

2 cuil. à soupe de sucre vanillé

200 ml de crème

60g. de farine

200g. de nappage au chocolat noir

Préparation:

Préchauffez le four à 175°;

Recouvrez une tôle de papier de cuisson.

Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux. Mélangez fruits confits, amandes, sucre, sucre vanillé, crème, farine. Laissez bouillir quelques instants sans cesser de remuer

Étalez la pâte sur la plaque. Laissez cuire 20 minutes.

Coupez le biscuit encore tiède en carrés. Recouvrez l'envers des biscuits de nappage au chocolat. Laissez sécher.

SUISSE: Tarte suisse au vin



Pour 6 personnes :

500 g de pâte brisée

15 g de féculé

220 g de sucre en poudre

1 cuillère à soupe de cannelle

15 cl de vin blanc

Préparer la pâte brisée et la laisser reposer 2h. Préchauffer le four à 240°C. Abaisser la pâte sur une épaisseur de 2 mm et en garnir un moule de 22 cm. Mélanger la féculé avec le sucre et la cannelle. En recouvrir le fond de pâte. Mouiller avec le vin blanc et enfourner pour 30 minutes.

Pour finir ... Vous pouvez ajouter des noisettes de beurre 5 minutes avant la fin de la cuisson. Servir tiède.

NORVEGE: Krumkaker ou Gaufrettes en cornet

Ingrédients:



3 oeufs

150 g de sucre

150 g de beurre

150 g de farine

1/2 cuillère à café de cardamome

Préparation:

Batte les oeufs et le sucre au ruban. Ajouter le beurre fondu et rafraîchi et la farine mêlée de la cardamome. Laisser la pâte monter pendant une heure. Poser une bonne cuillère à café de pâte au milieu du gaufrier et cuire jusqu'à ce que les gaufrettes soient d'un brun doré. Roulez aussitôt en cornets ou faire refroidir sur une tasse. Les gaufrettes peuvent être remplies de crème, de préférence agrémentée de mûres ou de framboises. Conserver les gaufrettes dans une boîte étanche pour les garder croustillantes.

(La vraie recette propose de garnir les cornets avec des mûres arctiques. Ce sont des fruits du grand nord, qui ne ressemble pas à nos mûres et qui sont jaunes-orangées.)

ITALIE: Torta di mele con lo yogurt (Gâteau au yaourt et aux pommes)



Ingrédients :
1 pot de yaourt nature
3 oeufs
1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

1 pot de sucre le pot du yaourt
3/4 d'huile (du pot du yaourt)
3 pots de farine du pot du yaourt
2 pommes golden

Recette :

Préchauffez votre four à 180°. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients, puis les pommes coupées en gros quartiers. Versez la préparation dans un moule à manquer préalablement huilé. Enfournez pendant environ 25 à 30 minutes. Attendez quelques minutes après sa sortie du four avant de le démouler.

AUSTRALIE: Orange cake (Gâteau à l'orange)



Ingrédients :
100g de beurre,
le jus de 2 oranges et le zeste râpé (pas de sureau la partie blanche qui est amère),
100g d'amandes en poudre,
250g de farine,
2 c. à thé de levure

chimique,
2 blancs d'oeufs battus en neige ferme,
1 / 2 c. à thé. sel.

Mélanger tous les ingrédients lentement, en ajoutant les derniers oeufs, versez dans un moule beurré, cuire au four à 200 ° C four préchauffé pendant 45 min.
En fin de cuisson ajouter la marmelade d'orange chaud sur le dessus, laisser refroidir et servir.