

À TOI de CUISINER!

les biscuits de Noël

Il te faut :

- 250 g de farine
- 100 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre
- 50 g d'amandes en poudre
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de levure
- des épices au choix (cannelle, gingembre...)

Pour le glaçage :

- 300 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 2 cuillères à soupe de jus de citron

1

Fabrique ta pâte :

Demande à un adulte de **préchauffer** le four à 200 °C (thermostat 6-7). **Mélange** la farine, la levure, le sucre et les amandes en poudre. **Ajoute** le beurre et les œufs et **mélange** avec une fourchette. Pour finir, **pétris** la pâte avec tes mains et **ajoute** l'épice de ton choix.

Petite astuce : tu peux diviser ta pâte en 2 et mettre une épice différente pour chacune.

2

Crée tes formes :

Étale ta pâte avec un rouleau. **Dépose** les formes sur ta pâte et **découpe** tout autour à l'aide d'un couteau à bout rond. **Dispose-les** ensuite sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, délicatement, pour ne pas les casser.



→ Demande à un adulte d'enfourner tes biscuits. Il faudra les cuire 7 à 10 minutes, et les surveiller.

Télécharge et imprime les différentes formes sur le site internet www.tpm-agglo.fr/miniweb dans la rubrique « Je joue avec l'agglo ».

3

Décore tes biscuits :

Tu peux **utiliser** toutes sortes de décorations en sucre, en vente dans le commerce : des paillettes de couleur, des billes de couleur, des étoiles...

Petite astuce : pour appliquer le glaçage blanc sur tes biscuits, réalise un petit cône en papier épais et glisse ton glaçage à l'intérieur. Le cône sera semblable à un stylo.

