

PETITS BISCUITS DE NOËL À SUSPENDRE

Ingrédients :

- 250g de farine
- 125g de sucre
- 125g de beurre
- 1 œuf
- 5 gouttes d'arôme naturel de vanille
- 1 pincée de levure chimique

Matériel :

- 2 feuilles de papier ScrapCooking® « cœurs rouges »
- 1 grand emporte-pièce « cœur »
- Arôme naturel de vanille
- Des petits rubans rouges



CREATION BISCUITS ET PETITS GATEAUX



1h



facile



faible



Voir les commentaires (0)

Vue 2673 fois



Ajouter a mes favoris

Envoyer a un ami

AUTEUR



Contacter

Ajouter à mes amis

Voir sa galerie

INFO PRATIQUE

Retrouvez cette recette de cuisine créative et tout le matériel nécessaire sur : www.cuisineludique.com

Vous pouvez aussi la consulter directement à cette page :

<http://www.cuisineludique.com/biscuits-et-petits-gateaux,petits-biscuits-de-noel-a-suspendre,recettes-de-cuisine,599-0.html>

1. PRÉPARER LA PÂTE



Dans un saladier mélangez la farine, la levure, le sucre et un œuf. Commencez à travailler la pâte avec les mains et ajouter au fur et à mesure le beurre coupé en morceaux. Ajoutez l'arôme naturel de vanille. Continuez à travailler la pâte jusqu'à obtenir un boule.

Cuisine Ludique c'est aussi une boutique avec des centaines d'articles pour la cuisine créative, une galerie de photos culinaires, des centaines d'idées de présentation de plat et de recettes de cuisine originales à consulter gratuitement...tout ceci sur www.cuisineludique.com. A vous d'en profiter !

2. IMPRIMER LES BISCUITS



Sortez la plaque du four et préchauffez le four à 180°. Placez le papier ScrapCooking® sur la plaque du four, face imprimée vers vous. Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie. Découpez des cœurs dans la pâte avec l'emporte-pièce et formez un petit trou avec la pointe d'un couteau (attention le trou réduira à la cuisson). Placez les biscuits sur le papier en prenant soin de bien les plaquer. Mettez à cuire pendant plus ou moins 15mn selon l'épaisseur de vos biscuits.

3. PLACER LES RUBANS



Retournez vos biscuits à la sortie du four et laissez-les bien refroidir avant d'y glisser les rubans rouges. Vous pouvez suspendre vos biscuits ou faire un petit nœud pour les offrir.