

Croque... Noël

Recette de la pâte sablée

Atelier à réaliser sous la surveillance d'un adulte !

Dans un bol mélange 250 g de farine + 125 g de beurre + 125 g de sucre semoule + 1 œuf + 1 sachet de sucre vanillé et une pincée de sel.

Ton matériel :

ScrapCooking®, un grand choix de produits ludiques et gourmands.



Emporte-pièces ou découpoirs En plastique. La boîte de 6. **6,50 €**

Colorant alimentaire 12 ml. **3,55 €**

Sucre en poudre coloré 30 g. **3,45 €**

Sucres décoratifs Différents motifs au choix. 30 g. **3,80 €**

Comment faire ?

- Réalise la pâte sablée (recette ci-dessus).
- Avec le rouleau étale la pâte sur la table sur une épaisseur de 1 cm.
- Découpe les formes des biscuits avec les découpoirs.
- Place les biscuits à cuire sur une feuille de papier sulfurisé et demande à un adulte de placer les biscuits dans le four (cuisson ± 15 min).
- Pendant la cuisson, prépare les différentes couleurs de glaçage : Pour cela, dilue très peu de colorant dans très peu d'eau. Tu peux ainsi obtenir différentes couleurs plus ou moins fortes en les mélangeant entre elles. Ajoute le colorant directement au sucre glace afin d'obtenir une consistance homogène.
- Décore les biscuits avec les différentes couleurs et saupoudre de sucre en poudre coloré ou de sucres décoratifs. Laisse sécher et c'est prêt à offrir ou à déguster tout de suite !