

Biscuits de Noël



Ingrédients :

- 250 g de beurre mou
- 250 g de sucre
- 1 sachet de Sucre Vanillé
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- 500 g de farine
- décoration comestible

Etape 1 : La pâte

- 1- Faire blanchir le beurre avec le sucre et le sucré vanillé.
- 2- Ajouter ensuite les œufs et les jaunes et mélanger.
- 3- Pétrir la pâte avec la farine, former une boule et la mettre au frais filmée.

Etape 2 : Le façonnage

- 1- Sur une plaquette à pâtisserie mettre de la farine puis étaler la pâte sur 5 millimètres.
- 2- A l'aide d'un emporte pièce en forme de bonhomme découper des formes.
- 3- Pour faire les yeux, déposer des billes en argent sur les bonhommes.

Etape 3 : La cuisson

- 1- Préchauffer le four à 180°C.
- 2- Faire cuire pendant environ 15 minutes.

Etape 4 : La décoration

A l'aide d'un tube de couleur ou de blanc dessiner les bouches et les noms des invités.