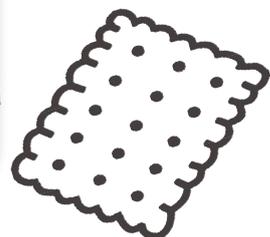
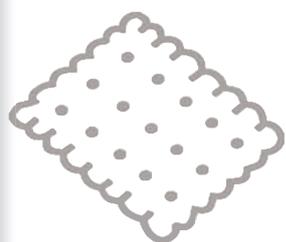
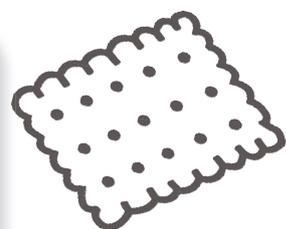


Voeux de Noël en biscuits



Idée proposée
par Mme Leisch
- Merci beaucoup!

Matériel nécessaire :

emporte-pièces alphabet,
papier cuisson, feuille alu,
ruban adhésif, rubans déco,
peinture acrylique

Ingrédients :

50 g sucre, 200 g sucre glace,
100 g beurre, 150 g farine,
1 paq. sucre vanillé, 1 oeuf,
1 cl jus de citron

Outillage nécessaire :

rouleau à pâtisserie,
poche à douille,
pinceau, ciseaux

Voeux de Noël en biscuits

* Messages sucrés *

Pas de carte de vœux à portée de main ? À l'aide d'emporte-pièces on peut changer les cartes de vœux traditionnelles et envoyer des messages que tout le monde appréciera !

Recette pâte sablée :

Émietter le beurre avec la farine, puis rajouter les autres ingrédients (50 g sucre, 100 g beurre, 150 g farine, 1 jaune d'œuf, 1 paq. sucre vanillé) et malaxer pour obtenir une pâte homogène. Mettre cette pâte au frais pendant 30 mn.

Étaler avec le rouleau et découper les lettres avec l'emporte pièce. Mettre au four préchauffé à 175 °C pendant env. 12 minutes, afin qu'ils deviennent dorés.



Recette glaçage au sucre :

Avec un batteur, mélanger les ingrédients (1 blanc d'œuf, 200 g sucre glace tamisé, 1 cl jus de citron) pour obtenir un mélange ferme et mousseux. Mettre ce mélange dans une poche à douille (ou éventuellement dans un sac congélation auquel vous aurez coupé un coin pour en faire un petit trou. Avec un pinceau appliquer le glaçage sur les lettres et avec la poche à douille y appliquer des points par-ci, par-là.

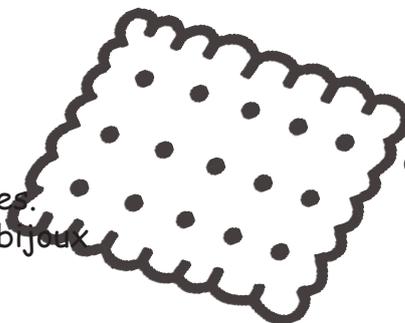
Emballage :

Les lettres biscuitées et autres formes peuvent être posées sur un carton recouvert de papier aluminium ou sur une plaque en bois (ou encore dans une belle boîte peinte !). Faire tenir les lettres sur le papier alu en y apposant un point de glaçage au sucre.

Comme boîte, nous conseillons une boîte de pralinés vide ou des boîtes copeaux !

Décoration :

Peindre les boîtes avec de la peinture décorer avec la technique des serviettes, encore des rubans déco, des pierres à bijoux



acrylique, vernir et Pour finir, y fixer etc...

Matériel nécessaire :

emporte-pièces alphabet, papier cuisson, feuille alu, ruban adhésif, rubans déco, peinture acrylique

Ingrédients :

50 g sucre, 200 g sucre glace, 100 g beurre, 150 g farine, 1 paq. sucre vanillé, 1 œuf, 1 cl jus de citron

Outillage nécessaire :

rouleau à pâtisserie, poche à douille, pinceau, ciseaux