

LE GOÛTER SURPRISE

C'est la fête ! Prépare ces biscuits de Noël pour faire un délicieux cadeau. Les lutins vont te donner un coup de main.

Il te faut

- 500 g de farine
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de beurre mou
- 2 œufs entiers + 1 jaune
- 30 g de cacao sans sucre
- Des emporte-pièces



ENVOIE-NOUS
DES PHOTOS DE TOI
AVEC TES BISCUITS
à pommedapi
@groupebayard.com
ou sur la page du magazine.

POUR RÉALISER TES BISCUITS



- 1 Mélange bien la farine avec le sucre, le sucre vanillé et le beurre (le mélange doit ressembler à de gros grains de sable). Ajoute les deux œufs et le jaune.



- 2 Pétris la pâte avec tes mains. Forme ensuite deux boules. Dans une boule, verse le cacao et pétris à nouveau. Laisse reposer les pâtes au frais une heure.



- 3 Étale les deux pâtes sur 0,5 cm d'épaisseur. Forme les biscuits avec les emporte-pièces. Décore-les avec des petites boules ou des petits boudins de l'autre pâte.



- 4 Pour faire les spirales, superpose un rectangle de pâte nature et un autre de pâte au chocolat. Roule-les ensemble puis découpe des rondelles. Fais cuire tes biscuits 20-25 min. à 180 °C (th. 6).

