



CHRISTMAS COOKIES

LE MATÉRIEL

- Du papier sulfurisé
- Des poches à douilles
- Des colorants alimentaires
- Des emporte-pièces spécial Noël
- Plusieurs petits récipients pour y mélanger le glaçage de différentes couleurs

LES INGRÉDIENTS POUR 35 COOKIES

- 320 grammes de farine
- 40 grammes de poudre d'amande
- 150 grammes de beurre doux
- 150 grammes de sucre glace
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

- Battez le beurre ramolli en ajoutant l'œuf, le sucre, la poudre d'amandes et terminez par la farine en incorporant progressivement.
- Faites de la pâte une boule, et la placer au frigo pendant au minimum 45 minutes.
- Étalez ensuite la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné et découpez-la avec des emporte-pièces.
- Faire ensuite cuire à 180° pendant 5 à 7 minutes, selon l'épaisseur du biscuit. Ils doivent simplement commencer à dorer.

LES INGRÉDIENTS POUR LE GLAÇAGE

- Environ 400 grammes de sucre glace
- 2 blancs d'œufs

Pour réaliser les Christmas cookies, vous devez réaliser un glaçage pour faire le contour et pour remplir le dessin.

- Mettez les 2 blancs d'œufs dans un saladier puis versez le sucre glace progressivement pour obtenir le glaçage.
- Une fois le glaçage obtenu, divisez-le dans différents récipients selon le nombre de couleurs souhaitées. Ajoutez-y le colorant alimentaire et mélangez pour avoir une texture homogène.
- Remplissez les poches à douille par couleur, et commencez par dessiner les contours, puis l'intérieur.
- Attendez que le glaçage sèche
- Décorez ensuite vos biscuits en relief avec les poches à douille