

Biscuits pour le Père Noël (Christmas Cookies for Santa) USA

Description

Aux Etats-Unis, la tradition veut que les enfants préparent un verre de lait et des biscuits maison pour le Père Noël la veille de Noël. Le lendemain, si le lait, les biscuits et la liste des cadeaux ont disparu, le Père Noël est descendu par la cheminée, a mangé les biscuits, bu le lait et emporté la liste des cadeaux que les enfants souhaitent recevoir. La recette pour ces Santa-Cookies est facile mais savoureuse et vos enfants prendront beaucoup de plaisir à les préparer.

Ingrédients

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- Pulpe d'une gousse de vanille
- 260 g de farine
- 1 œuf
- 1 1/2 CC de levure chimique
- 1 pointe de couteau de sel

Préparation

Préchauffer le four à 180 degrés. Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse, incorporer la pulpe de vanille et l'œuf jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène. Mélanger la farine, la levure chimique et le sel et incorporer lentement le tout. Ensuite, former une boule de pâte, l'entourer de film alimentaire et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Saupoudrer la plaque avec un pourcentage similaire de farine et de sucre glace et y étaler la pâte avec une épaisseur d'env. 0,5 cm et découper des figurines au choix. Placer les biscuits sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et décorer avec du sucre coloré et d'autres matériaux de décoration comestibles. Faire cuire pendant 10 minutes à 180 degrés, ensuite laisser refroidir.

