



# DECEMBRE : LES BISCUITS DE NOEL



## LE SAVAIS-TU ?

## RECETTE : BISCUITS DE NOEL

Les biscuits sont généralement préparés à base de farine, de beurre, de sucre et d'œuf.

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 250 g de farine
- 100 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de cannelle (facultatif)



Pourtant, les biscuits que l'on trouve en grandes surfaces contiennent généralement beaucoup plus d'ingrédients : huile de palme, conservateurs, arômes, colorants,...

### Préparation :

1. Mélangez la farine et le sucre dans un saladier.
2. Découpez le beurre en petits morceaux et ajoutez-les au mélange farine et sucre.
3. Ajoutez l'œuf et la cannelle et pétrissez la pâte à la main jusqu'à obtenir une boule de pâte.
4. Laissez reposer la pâte 1 heure au réfrigérateur.
5. Etalez la pâte au rouleau à pâtisserie et découpez des formes à l'aide d'un emporte-pièce.
6. Placez les biscuits sur une plaque et cuisez-les environ 10 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Nous te proposons donc de préparer **tes biscuits maison** ! C'est super facile et c'est délicieux.

