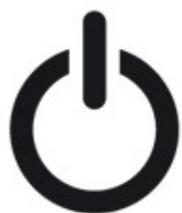
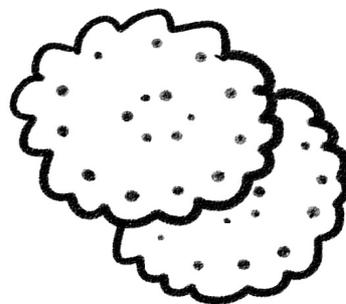
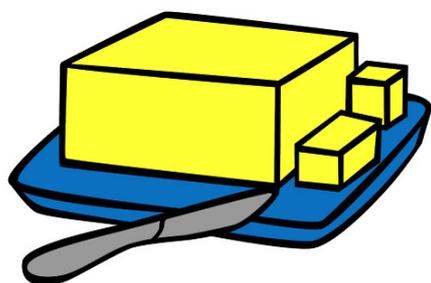
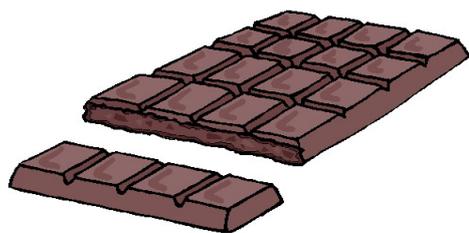


Les biscuits de Noël



165 degrés

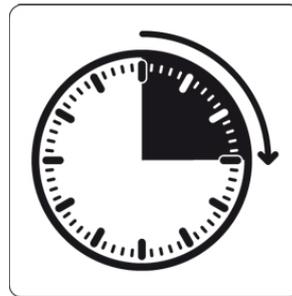
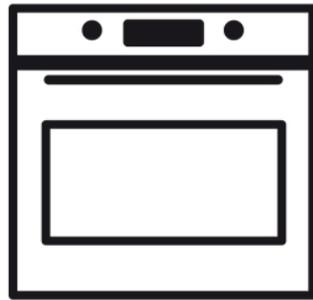
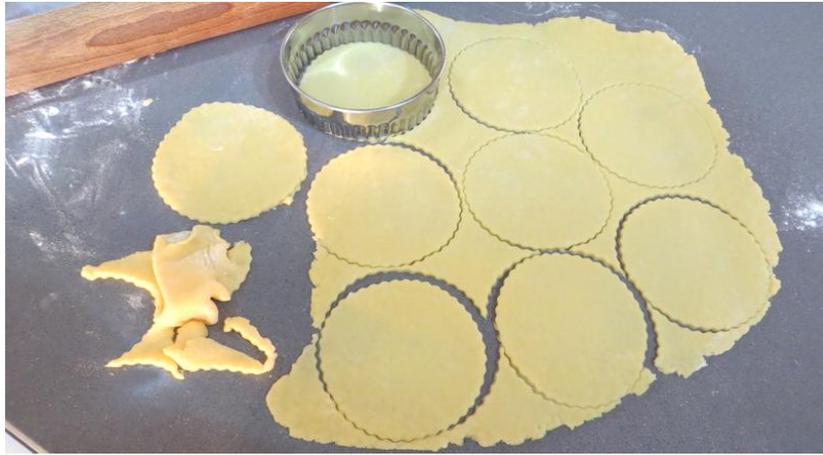




OU







Recette extraite du site <http://liliskitchen.com/>

Pour une bonne vingtaine de biscuits :

- 150 g de farine T55

- 100 g de margarine végétale maison

- 50 g de sucre

- 2 c. à soupe de cannelle **ou** 2 c. à soupe de chocolat en poudre (type *Van Houten*) environ (plus ou moins selon les goûts)

Préchauffer votre four à 165° (th.5).

Dans un saladier, verser la farine, la margarine, le sucre, la cannelle **ou** le chocolat.

Mélanger (avec les mains) jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse.

Verser la pâte sur un plan de travail et former une boule.

Étaler au rouleau à pâtisserie et découper les biscuits à l'aide d'emporte-pièces.

Placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner 15 à 20 minutes (les biscuits doivent être durs mais pas trop).

Laisser refroidir avant de glacer ou de déguster.

Allumer le four à 165 degrés.

Verser la farine, le sucre et le beurre.

Ajouter le chocolat OU la cannelle.

Mélanger avec les mains.

Former une boule.

Étaler avec le rouleau à pâtisserie.

Découper avec les emporte-pièces.

Faire cuire 15 minutes. Les biscuits doivent être dorés.

Laisser refroidir.

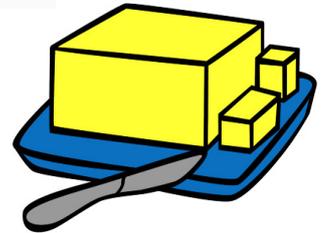
Liste des courses



150 g farine



100 g de margarine



50g sucre



2  cuillères à soupe

de cannelle ou de chocolat

