

Arbres de Noël

**Veux-tu faire plaisir à ta famille ou
tes amis à Noël en leur offrant
des biscuits?**

**Alors voici une idée super!
Confectionne ces délicieux
sapins de Noël.**

*Cette recette provient des cartes
Betty Bossi pour les enfants
« Friandises des quatre saisons ».
Ces cartes sont disponibles auprès
de Betty Bossi, cuisine pour
enfants, 6009 Lucerne ou sur le
site www.bettybossi.ch*

Betty Bossi
pour les enfants

38

150 g de beurre ramolli
100 g de sucre
1 pincée de sel
1 œuf frais

1. Mettre le beurre, le sucre, le sel et l'œuf dans un plat creux. Battre env. 3 minutes au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.



150 g de farine
**150 g de noisettes
moulues**

2. Mélanger la farine et les noisettes, les ajouter au mélange précédent et pétrir la pâte. Aplatir légèrement la pâte, la recouvrir et la mettre env. 1 heure au frais.
3. Saupoudrer un peu de farine sur le plan de travail et abaisser la pâte, par portions, sur environ 2 mm d'épaisseur. Découper les sapins à l'emporte-pièce, les déposer sur des plaques à gâteau recouvertes de papier à pâtisserie.



4. Sur la moitié des sapins, découper 3 à 5 trous avec une fine douille à pâtisserie ou une paille. Mettre les plaques à gâteau env. 15 minutes au frais. Faire cuire ensuite env. 5 minutes au milieu du four préchauffé à 200 degrés. Sortir et laisser refroidir sur une grille.



**100 g de gelée de
groseille**

5. Poser les biscuits sans trous sur le plan de travail, le côté plat dessus. Faire chauffer la gelée dans une petite casserole, lisser, étaler un peu de gelée sur les biscuits avec une cuillère à café.



sucre glace

6. Poser les biscuits avec les trous sur la gelée, le côté plat dessus. Verser le sucre glace dans une petite passoire et saupoudrer les biscuits.



39