










# CUISINER ET PARTAGER

## BISCUITS 2 EN 1 : POUR DÉCORER LE SAPIN ET À DÉGUSTER LE SOIR DE NOËL

Cette année, tu vas créer des décorations pour le sapin de Noël que tu pourras aussi manger... Elles seront aussi jolies que délicieuses ! Des petits sapins sans impact pour la planète qui régaleront les grands et les petits.





### Tu vas avoir besoin :

- de 85 g de beurre ramolli 
- de 85 ml d'huile végétale 
- de 340g de sucre 
- de 2 oeufs 
- d'une cuillère à soupe d'extrait de vanille ou d'une demi gousse de vanille  

- de 375 g de farine 
- de 2 c. à café de levure 
- d'une bonne pincée de sel 
- d'emporte pièces (sapin, renne, flocon,...) 
- d'un cure dents 
- de ruban 

- Demande à l'adulte qui t'aide de préchauffer le four à 180°C.



- Dans un bol mélanger le beurre et l'huile végétale, jusqu'à obtenir une consistance crèmeuse. Tout en continuant à mélanger, ajoute le sucre, les œufs et la vanille. 
- Dans un autre bol, tamise la farine, la levure et le sel, puis ajoute le tout dans le premier mélange. Remue bien. Ta pâte est prête! 
- Mets de la farine sur ton plan de travail, et étale ta pâte (1 cm d'épaisseur). Utilise l'emporte-pièce pour créer tes sablés. À l'aide d'un cure-dents, crée un petit trou en haut de chaque gâteau. 
- Demande à l'adulte qui t'aide de mettre les sablés au four pendant 10 à 12 minutes sur du papier cuisson. Attends qu'ils refroidissent pour passer le ruban dans le petit trou, et créer une boucle. 

Tu n'as plus qu'à accrocher tes décorations dans le sapin et à attendre patiemment le soir de Noël pour les manger (sinon il faudra en refaire toutes les semaines) !

Le soir de Noël, distribue-les à ceux qui sont avec toi !

