

BISCUIT À LA VANILLE



RÉALISATION DES BISCUITS À LA VANILLE

Une très bonne recette de petits **biscuits à la vanille**. La crème fraîche et la levure donne de la légèreté à ces biscuits à la vanille. Les enfants sont vite fans de ces biscuits au tendre goût de vanille. Bien que pas trop sucrés, les **biscuits à la vanille** correspondent bien au goût des enfants.

LES INGRÉDIENTS DES COOKIES À LA VANILLE :

100 g de beurre fondu
1 oeuf entier
1 cuillère de crème fraîche
1 sachet de sucre vanillé
1/2 sachet de levure chimique
Du papier sulfurisé

LES ÉTAPES DES COOKIES À LA VANILLE :

Préchauffer le four à 200°C. Poser une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four. Faire fondre le beurre. Mettre tous les ingrédients dans un grand bol et bien mélanger. Faire une boule avec la pâte et la placer 5 minutes au congélateur ou 1/4 d'heure au réfrigérateur. Former des petites boules, les aplatir entre le creux des mains puis les poser sur la feuille de papier sulfurisé. Faire cuire 10 à 12 minutes, le temps que les biscuits à la vanille brunissent. Sortir les biscuits à la vanille et les poser une grille le temps de les faire refroidir.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix



à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr