

COOKIES DE NOËL



COMMENT RÉALISER DES COOKIES DE NOËL ?

Profitez de Noël et des vacances pour préparer en famille des décorations de sapin de Noël en gâteau. Les **gâteaux** serviront de **décoration de Noël** avant d'être dévorées par les enfants ! Une pâte à sablés et des rubans suffisent pour réaliser des **décorations de Noël** toutes simples mais très classiques.

LES INGRÉDIENTS POUR LES COOKIES DE NOËL :

Une **pâte à sablée**
Un emporte-pièces en forme d'**étoile**
1 rouleau à pâtisserie
Une petite **baguette de bois**
Du rubans aux couleurs de Noël

LES ÉTAPES POUR LES COOKIES DE NOËL :

Préparer une **pâte sablée** en suivant la recette : [recette de la pâte sablée](#). Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts. Faire une boule et fariner la table travaille. Étaler la **pâte sablée** au rouleau à pâtisserie sur 1 cm d'épaisseur. Il suffit de fariner légèrement le rouleau à pâtisserie pour qu'il ne colle pas. Découper des formes d'**étoiles** à l'aide de emporte-pièces. Former un trou au sommet de chaque **étoile de décoration** à l'aide de la baguette de bois. Tourner légèrement la baguette pour élargir le trou qui risque de réduire à la cuisson. Placer toutes les **étoiles de Noël** sur une feuille de papier sulfurisé et enfourner. Faire cuire 10 à 15 minutes dans un four chaud à 220 d°. Sortir les **étoiles de Noël** et les placer sur une grille le temps qu'elles refroidissent. Découper des rubans de 10 à 12 cm de long, les glisser dans le trou de chaque étoile et faire un noeud. Il ne reste plus qu'à accrocher les **étoiles gâteaux** sur le **sapin de Noël** pour le décorer !

LES PRODUITS 10 DOIGTS POUR RÉALISER CETTE ACTIVITÉ



Rubans en satin - Couleurs au choix

à partir de
0,99 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr