

Confectionne des biscuits de Noël

Demande à un adulte de t'aider et... transforme-toi en chef cuisinier !

Grâce à la magie des bonbons colorés, fais naître des étoiles de toutes les couleurs !

Matériel



une tasse à mesurer



du papier d'aluminium



des bols à mélanger



de la pellicule plastique



des cuillères doseuses



une plaque à pâtisserie



un emporte-pièce
en forme d'étoile



une pelle



un dé à coudre



une balance de cuisine



un batteur à œufs



un sac de plastique scellé



un rouleau à pâtisserie



une serviette à main

Ingrédients

3 tasses de farine tout usage



1 tasse de margarine ou
de beurre ramolli

1 c. à thé de
levure chimique



2 gros œufs

1/4 c. à thé de sel



1/2 c. à thé d'extrait de vanille



1 tasse de sucre



325 grammes de bonbons
durs de toutes les couleurs.



Recette

Pour cette expérience, tu devras te servir de la cuisinière.
Demande à un adulte de t'aider !



1- Préchauffe le four à 350 °F (175 °C).



2- Dans un grand bol, mélange les ingrédients secs suivants : la farine, la levure chimique et le sel.



3- Dans un autre bol, mélange le sucre et la margarine (ou le beurre). Sers-toi du batteur à œufs pour battre le mélange afin qu'il devienne crémeux.



4- Ajoute les œufs, un à la fois, en battant bien chaque fois, puis ajoute la vanille. Brasse bien jusqu'à ce que le mélange soit lisse.



5- Dépose les ingrédients humides dans les ingrédients secs. Brasse jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.



6- Divise la pâte en 4 boules égales et enveloppe-les dans de la pellicule plastique. Mets tes boules de pâte au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.



7- Pendant ce temps, installe la serviette à main sur une surface plane. Glisse des bonbons à l'intérieur du sac de plastique en prenant soin de bien le refermer. Avec ton rouleau à pâtisserie, donne de légers coups pour briser les bonbons. Attention ! Ne les réduis pas en poudre !



8- Pétris un peu ta pâte refroidie pour qu'elle se réchauffe et devienne souple. Place tour à tour chaque boule de pâte sur une surface enfarinée. À l'aide du rouleau à pâtisserie, étends la pâte jusqu'à ce qu'elle ait environ un demi-centimètre d'épaisseur.



9- Avec l'emporte-pièce, découpe autant d'étoiles que tu le peux. Garde les retailles de pâte pour fabriquer d'autres étoiles !



10- Place une feuille d'aluminium sur une plaque à pâtisserie.

11- Utilise ta pelle pour soulever tes biscuits et les déposer sur la feuille d'aluminium.



12- À l'aide du dé à coudre, découpe un petit cercle au centre de chaque étoile de pâte.



13- Place quelques morceaux de bonbons au centre de chaque biscuit.



14- Fais cuire les biscuits au four pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient d'un brun clair.



15- Retire les biscuits du four et laisse-les refroidir sur la plaque avant de les déguster.