

Arbres de Noël

- facile
- moyen
- difficile

Mise en place et préparation: env. 1 h 20 min / Mise au frais: env. 1 h 15 min
Cuisson par plaque: env. 5 min / Pour env. 70 pièces, selon la taille de l'emporte-pièce

150 g de beurre, mou
100 g de sucre
1 pincée de sel
1 œuf frais



1. Mettre le beurre, le sucre, le sel et l'œuf dans un bol. Travailler env. 3 min avec les fouets du batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.



150 g de farine
150 g de noisettes moulues

2. Mélanger la farine et les noisettes, ajouter, rassembler en pâte, aplatir légèrement, garder env. 1 h à couvert au frais.
3. Abaisser la pâte par portions sur env. 2 mm d'épaisseur sur un peu de farine. Découper les sapins à l'emporte-pièce, les poser sur les dos de plaques recouverts de papier cuisson.



4. Sur la moitié des arbres, découper 3 à 5 trous avec une fine douille à pâtisserie ronde ou une paille. Garder les plaques env. 15 min au frais.



Cuisson par plaque: env. 5 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Sortir du four, laisser refroidir sur une grille.



100 g de gelée de groseilles



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



sucre glace, pour le décor



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



Pour gagner du temps: utiliser 1 paquet de pâte à miroirs.

Conservation: dans une boîte bien fermée, en intercalant du papier cuisson, env. 1 semaine.

Par pièce: lipides 3 g, protéines 1 g, glucides 4 g, 198 kJ (47 kcal)



Avec leurs boules, ces biscuits «arbres de Noël» pourraient bien devenir le classique de la fête.

Bon à savoir

Avant de commencer à cuisiner, n'oublie pas:

d'attacher
tes cheveux
s'ils sont longs



d'enfiler ton tablier



de te laver les mains

Conception des recettes:

Symboles:



tu peux le
faire tout
seul



attention,
c'est chaud:
cuisson au four

Abréviations:

c.c. = cuillère à café
c.s. = cuillère à soupe
p. de c. = pointe de couteau

Niveau de difficulté des recettes:

- facile
 moyen
 difficile

Le niveau de difficulté est donné à titre indicatif.
Selon ton âge et ton expérience, le travail peut
te sembler plus ou moins facile.

Temps nécessaire:

Chaque recette est accompagnée du temps
nécessaire à la mise en place et à la préparation.
Selon ton âge et ton expérience, la réalisation
des recettes peut prendre plus ou moins de temps.

Étapes de travail pour les enfants:

- Caractères bleus
- Toque de cuisinier
- Étapes de travail illustrées

Étapes de travail pour les adultes:

- Caractères noirs
- La mise en place, p. ex. «amandes en bâtonnets,
grillées», est toujours désignée comme «travail
de l'adulte».
- Selon ton âge et ton expérience, tu peux aussi
effectuer les travaux décrits en noir.

Trucs et astuces



Jeu d'enfant: abaisser la pâte d'amandes ou toute pâte délicate dans un sachet plastique fendu ou directement sur un papier cuisson. Avec un papier absorbant humidifié au-dessous, plastique ou papier ne glissent pas.



La pro de la déco: avec cette création de Betty Bossi, glacer des biscuits ou des gâteaux est très facile! Un glaçage de consistance idéale se compose de 100 g de sucre glace et d'env. 1 c. s. d'eau.



Le glaçage est plus facile pour les enfants lorsqu'on le vide dans un récipient étroit. Si le glaçage se solidifie trop pendant le travail, le faire fondre dans le récipient au bain-marie chaud ou au micro-ondes (pas de récipient en métal) à 160 watts max. pendant env. 1 minute.



Les biscuits gardent leurs formes lorsque la pâte est détachée du plan de travail avec une spatule avant le découpage à l'emporte-pièce. Poser ensuite les biscuits délicatement avec la spatule sur une plaque chemisée de papier cuisson.



Joliment emballés: les moules à cake «fantaisie» de Betty Bossi se transforment en bel emballage à biscuits et peuvent être peints et décorés à volonté.



Cookies des enfants: des biscuits décoratifs que même les tout petits réussissent. Façonner des boules en pâte à milanaise, aplatir avec une spatule en caoutchouc puis créer un motif en appuyant avec le bord de la spatule. Au fait: cette amusante spatule nommée Spatula est la petite nouvelle de l'équipe Betty Bossi «Les inséparables».