

MES BREDELE DE NOËL

À OFFRIR...

À vos fourneaux, prêts ? Cuisinez !



TU VEUX TE RÉGALER ET FAIRE PLAISIR ?

SI TU METTAIS LA MAIN À LA PÂTE POUR DEVENIR APPRENTI PÂTISSIER !

Une recette de délicieux petits gâteaux au beurre que tu peux parfumer de chocolat, citron, orange ou cannelle !

Quelques petits conseils avant de commencer :

1. Lis bien la recette pour vérifier que tu as le matériel et le temps nécessaires pour la réaliser.
2. Demande à un adulte de t'aider pour l'utilisation du four.
3. N'oublie pas... En pâtisserie, il faut respecter exactement les quantités d'ingrédients pour bien réussir.

À TOI DE PÂTISSER ! ...

1 Mélange dans un saladier le beurre, les œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange blanchâtre.

2 Ajoute la farine (tu peux mélanger avec les mains).

3 Sépare ta pâte en deux et fais deux boules. Ainsi, si tu veux, tu pourras mettre du chocolat fondu dans l'une, et du citron ou de la cannelle dans l'autre. Miam !

4 Place tes deux boules au frigo pendant 2 h.

5 Allume le four à 200°C et retire la plaque du four.

6 Parsème ton plan de travail avec un peu de farine et étale la pâte refroidie avec le rouleau sur environ 4 mm d'épaisseur.

7 Amuse-toi à découper des formes à l'aide des emporte-pièces, puis prends un pinceau à cuisine pour dorer ton sablé avec du jaune d'œuf.

8 Lorsque tu découperas un sablé, décolle-le délicatement et pose-le sur la plaque du four, recouverte de papier sulfurisé.

9 Fais cuire tes petits gâteaux pendant 10 minutes.

INGRÉDIENTS

- 2 œufs+ 1 jaune pour dorer
- 250 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 500 g de farine
- 250 g de beurre
- des épices ou du citron ou du chocolat fondu !!

USTENSILES

- Un saladier
- Un fouet
- Des emporte-pièces
- Un rouleau à pâtisserie
- Une spatule
- La plaque ou la grille du four
- Du papier sulfurisé

BONUS !

ET COMME ON EST DES GOURMANDS À TOURNESOL, RETROUVE POUR NOËL, UNE AUTRE RECETTE DANS TON CLUB TOURNESOL



BONNE DÉGUSTATION ET N'OUBLIE PAS, NE MANGE PAS TOUT !

Astuce déco : Une fois refroidis, décore tes bredele avec du glaçage royal, obtenu en mélangeant 1 blanc d'œuf avec 180 g de sucre glace.