

LES CHÂTEAUX FORTS...

LES BLASONS... LA RECETTE

Ingrédients, pour environ 50 petits biscuits ou 6 grands :

- ✓ 2 sucres vanillés
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 2 œufs
- ✓ 200g de beurre,
- ✓ 150g de sucre
- ✓ 500g de farine
- ✓ toutes sortes de choses sucrées pour décorer

Comment procéder ?

1. Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.
2. Ensuite, placer la pâte au réfrigérateur pour qu'elle repose pendant au moins quatre heures.
3. Pendant que la pâte se repose, imprimer les formes et découpez-les.
4. Étaler la pâte.
5. Découper la forme souhaitée des armoiries : la forme est placée sur la pâte et découpée à l'aide d'un petit couteau.
6. Cuire dans le four préchauffé à 170 degrés, pendant environ 12 minutes.
7. Laisser refroidir les biscuits.
8. Décorer les biscuits

BON APPÉTIT !