

Ingrédients :



sel



farine



sucre



huile



1 œuf



miel



Mélange quatre épices

Mélanger 1 verre de miel, d'huile de sucre et le jaune d'œuf.



Ajouter les épices et 2 verres de farine. Mélanger avec les mains.



Ustensiles :



saladier



rouleau à pâtisserie

cuillère en bois



plaque de four



Papier de cuisson



Emporte-pièces



couteau



verre

Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie.



Découper la pâte avec les emporte-pièces, déposer les formes sur le papier cuisson sur la plaque du four.



Cuire à four moyen 10 à 15 mn.



Formes pain d'épice

Ingrédients :



Verser 7 verres de farine dans le saladier.



Verser 2 verres de sucre dans le saladier, le sel et mélanger.



Couper le beurre en petits morceaux.



Ajouter dans le saladier et mélanger.



Ajouter l'œuf, la poudre d'amande et mélanger.



Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie.



Découper la pâte avec les emporte-pièces, déposer les formes sur le papier cuisson sur la plaque du four.

Cuire à four moyen 10 à 15 mn.



Ustensiles :



Sablés de Noël

Ingrédients :



1 paquet de végétaline



1 tablette de chocolat



250 g de sucre glace



1 paquet de corn flakes

Ustensiles :



saladier



caissettes en papier

cuillère en bois



couteau

Couper la végétaline en petits morceaux.



Couper le chocolat en morceaux.



Faire fondre dans le four à micro ondes.



Ajouter le sucre glace et mélanger.



Ajouter les corn flakes et mélanger.



Faire des petits tas dans les caissettes et laisser refroidir au réfrigérateur.



Roses des sables