



La petite fabrique

des gâteaux de Noël **vitraux**



LE PETIT MATÉRIEL

Commence
par
rassembler
tous les
ingrédients
et le
matériel
dont tu as
besoin.



un bol

un couteau
pointu



un rouleau à
pâtisserie



des emporte-
pièces



un petit
hachoir

des piques
d'apéritif



LA LISTE DE COURSES

- 250g de beurre salé mou en petits morceaux
- 400g de farine
- 200g de sucre
- 2 oeufs
- 150g de poudre d'amande
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 paquet de bonbons acidulés

1



Dans un bol, mélange le beurre mou et le sucre avec un fouet, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Si tu laisses reposer la pâte au réfrigérateur pendant toute une nuit, elle sera encore meilleure!

2



Ajoute la farine, la poudre d'amande, les 2 œufs, le sucre vanillé. Malaxe bien le tout avec les mains. Forme une boule et mets-la dans le réfrigérateur pendant 1 heure.

Pense à bien te laver les mains après avoir fait la pâte pour ne pas en mettre partout!



3



Pendant que ta pâte refroidit, trie tes bonbons par couleur.

4



Réduis-les en poudre à l'aide du hâchoir. Fais de petits tas en prenant soin de ne pas mélanger les couleurs!

5



Étale la pâte pour qu'elle fasse 5 mm d'épaisseur. Découpe des formes grâce aux emporte-pièces. Avec un couteau ou un emporte-pièce plus petit, évide le centre.



N'oublie pas de préchauffer ton four à 190°C (thermostat 6)

6



Place sur chaque forme une petite pique que tu laissera à la cuisson. Elle te permettra d'avoir un trou dans ton gâteau pour passer un fil.

7



Remplis chaque partie évidée de poudre de bonbon. Enfourne ta plaque de gâteaux dans un four préchauffé à 190 °C (thermostat 6) pendant 10 minutes.

8



Laisse bien refroidir tes gâteaux avant de passer une ficelle dans chaque trou. Et maintenant à toi de jouer, tu peux décorer ton sapin!