

Les invités vont bientôt arriver...

Nous devrions cuisiner quelque chose que les invités pourront grignoter en regardant les oeuvres d'art !

LES COOKIES PALETTE DE PEINTURE !

Pour les cookies :



1 tasse de
beurre fondu



1 tasse de sucre
en poudre



1 œuf



1 c.à.c d'extrait
de vanille



3 tasses
de farine



2 c.à.c de
levure chimique

1



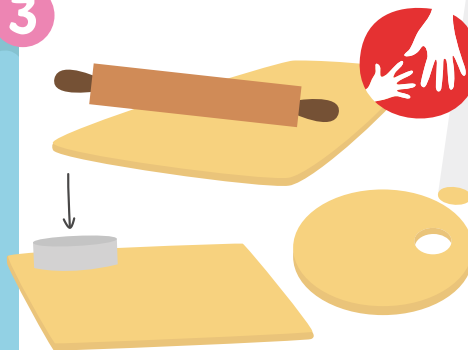
Préchauffe le four à 190°C. Ensuite, bats le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.

2



Ajoute l'œuf et l'extrait de vanille, puis mélange de nouveau. Ajoute ensuite la farine et la levure chimique.

3



Roule ta pâte jusqu'à une épaisseur d'environ 6 millimètres. Utilise ensuite un emporte-pièce pour faire des cercles. Forme un petit trou sur le bord du biscuit à l'aide d'une paille. Place les biscuits sur une plaque de cuisson et fais-les cuire pendant 8 à 10 minutes (ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés).

4

Laisse les cookies refroidir pendant 5 minutes avant de les transférer sur un autre plat afin qu'ils refroidissent.

Pour la décoration :



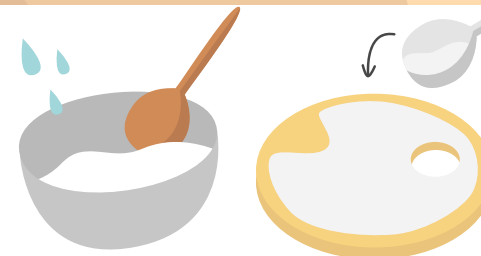
125g sucre glace



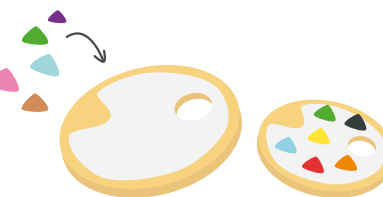
Mini bonbons ou
pépites de chocolat

5

Pendant que les cookies refroidissent, ajoute 15ml d'eau à ton sucre glace et mélange. Une fois que les cookies ont refroidi, munis-toi d'une cuillère et recouvre-les avec ton glaçage au sucre glace.



6



Pendant que le sucre glace est encore légèrement humide, colle tes décorations (fèves en chocolat, gélatine) sur tes cookies.

Quelle délicieuse œuvre d'art ! Servons-les à nos invités dans la galerie !

