



# - MENU DU JOUR - BZZZCUITS AU MIEL

## TU AURAS BESOIN DE :

- 165 g de farine tamisée
- 80 g de beurre ramolli
- 2 c. à s. de miel liquide
- 1 gros jaune d'œuf
- le zeste de ½ citron
- 40 g de sucre
- stylos de glaçage (en option pour la décoration)

1



Dans un saladier, verse la farine puis forme un puits à l'aide d'une cuillère en bois.

2



Ajoute le sucre, le jaune d'œuf, le beurre ramolli, le zeste de ton citron et le miel. Mélange bien avec tes mains (**propres**).

3



Recouvre ta boule de pâte de film alimentaire et laisse-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes minimum.

4



Farine ton plan de travail et ton rouleau à pâtisserie. Sors ta pâte du frigo et étale-la sur environ **0,5 cm** d'épaisseur. Détaille tes biscuits à l'aide de ton emporte-pièce.

**Demande à un adulte de préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6).**

5



Place tes biscuits sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.

**Enfin, demande à un adulte de les enfourner pendant 10 à 12 minutes.**

6



Une fois que tes biscuits ont bien refroidi, décore-les à l'aide de tes stylos de glaçage.



**BON APPÉTIT!**





### TU AURAS BESOIN DE:

- paire de ciseaux
- colle
- modèles d'emporte-pièces à imprimer
- crayon
- film alimentaire ou papier alu
- morceau de carton (Utilise ta toucanBox !)

1



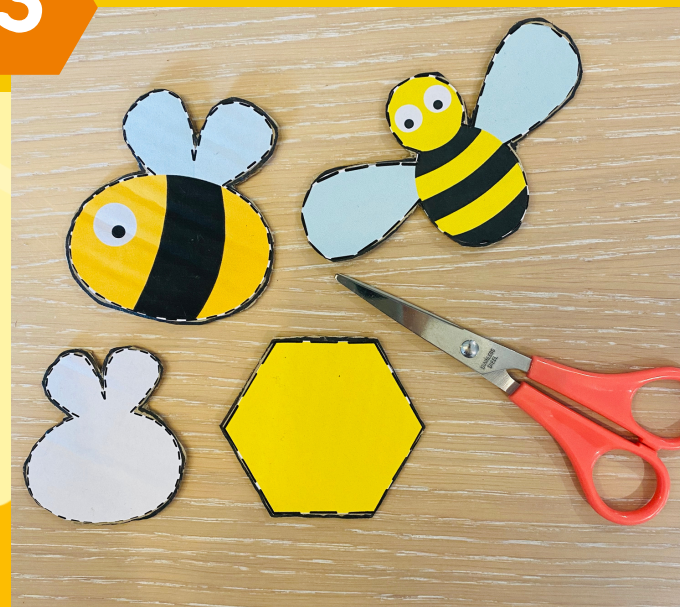
Imprime et découpe tes modèles d'emporte-pièces.

2



Colle-les sur ton morceau de carton et traces-en les contours à l'aide de ton crayon.

3



Demande à un adulte de découper tes emporte-pièces en carton.

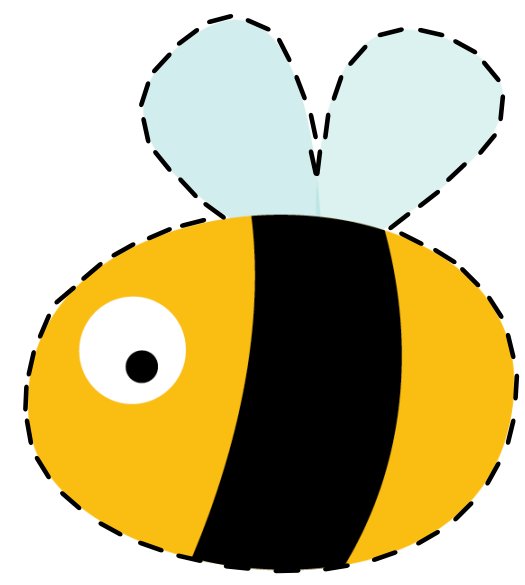
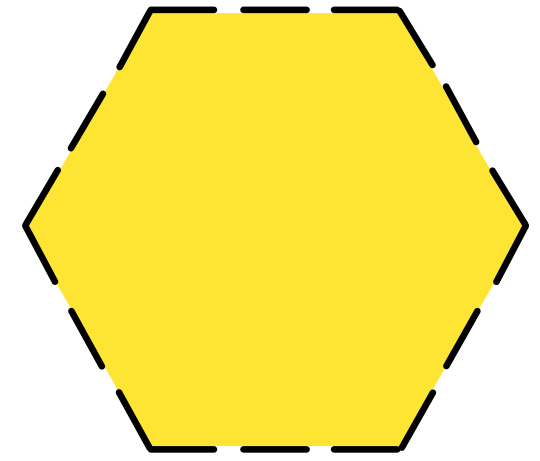
4



Enfin, recouvre-les de film alimentaire ou de papier aluminium.

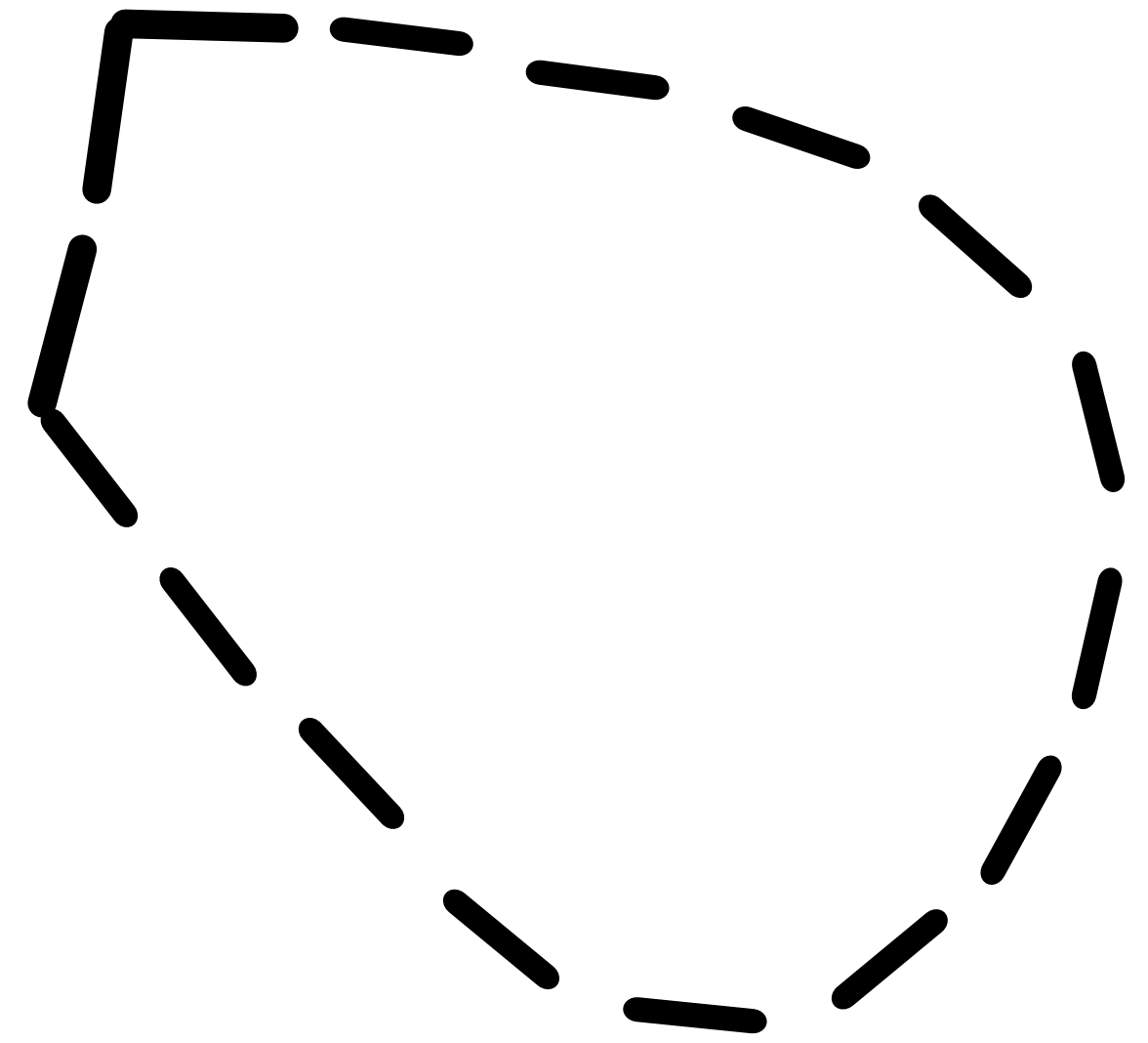
Et voilà, tu as fabriqué de jolis emporte-pièces à bzzzcuits !

**TES MODÈLES  
D'EMPORTE-PIÈCES  
À BZZZCUITS**



**TES  
BALLONS-BOURDONS**

**LES AILES**



**LES BOUCHES ET LES YEUX**

