



Vendredi 16 décembre

## Petits Vitraux Croquants

*Traversés par la lumière, ces biscuits brilleront. Tu peux les décorer avec des motifs en glaçage et suspendre les plus petits au sapin de Noël. Si tu te lances dans la confection de « grands » vitraux, ils seront du plus bel effet accrochés à une fenêtre.*

**Ingrédients nécessaires :** pour environ 20 petits ou 7-8 grands biscuits

- 50 gr de sucre roux
- 50 gr de beurre, ramolli
- 1 petit œuf
- 115 gr de farine
- 15 gr d'amidon de maïs (maïzena)
- 1 cuillère à café de mélange d'épices pour pain d'épices
- 20 bonbons ronds translucides



### Comment faire ?

1. Préchauffe le four à 180° C. Couvre la plaque du four avec du papier cuisson
2. Dans un saladier, bat le sucre et le beurre avec les fouets du batteur électrique
3. Casse l'œuf dans un verre, bats-le avec une fourchette. Ajoute la moitié de l'œuf au mélange de sucre et de beurre (tu n'as pas besoin de l'autre moitié)
4. Ajoute la farine, l'amidon de maïs et les épices. Mélange soigneusement
5. Pétris la pâte pour qu'elle soit bien homogène. Forme une grosse boule
6. Saupoudre la table avec un peu de farine, étales-y la pâte sur une épaisseur d'environ 7 millimètres (cela correspond à peu près à l'épaisseur d'un petit doigt...)
7. Découpe des formes avec des emporte-pièces à biscuits : ronds, étoiles, flocons de neige... Pour les grands biscuits, préfère une forme simple comme le rond
8. Dépose les biscuits sur la plaque. A l'aide d'une paille, fais un trou en haut de chaque biscuit, pour pouvoir le suspendre une fois cuit.
9. Avec un emporte-pièce rond plus petit, fais un trou au milieu de chaque biscuit.





10. *Pour les petits biscuits* : place un bonbon au centre de chaque biscuit

*Pour les grands biscuits* : casse les bonbons (par exemple avec un casse-noix) et remplis le centre de chaque biscuit avec les morceaux. Tu peux utiliser plusieurs bonbons de couleurs différentes.

11. Fais cuire au milieu du four pendant 12 minutes

12. Sors la plaque et laisse les biscuits refroidir au moins 30 minutes

Quand les biscuits sont bien froids, tu peux passer une ficelle dans le petit trou du haut pour les suspendre



D'après 2 recettes tirées de :

- Fiona Patchett, « Desserts de Noël », Usborne, 2010, pp. 14-15
- Magazine « Marie-Claire Idées », décembre 2033