



Samedi 10 décembre

Biscuits à message (« Cookies fortune »)

Peut-être connais-tu déjà ces petits biscuits chinois, sortes de sablés que l'on casse et qui contiennent un petit billet portant une phrase « porte-bonheur ».

Voici aujourd'hui une recette pour les réaliser toi-même, en y insérant tes propres messages : vœux de Noël, petite pensée amicale, verset biblique ou même dessin, à toi de voir ce qui ravira tes convives...

Pour environ 30 biscuits, il te faut :

- 60 gr de beurre
- 100 gr de sucre
- ½ sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 2.5 dl de lait
- 150 gr de farine blanche

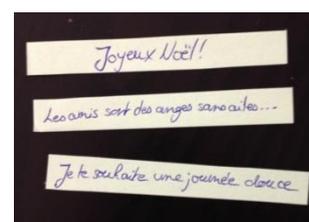
Ainsi que :

- une casserole, un grand bol à pâtisserie, un fouet électrique, une plaque pour le four
- une spatule à pâtisserie, un couteau
- une feuille de papier sulfurisé
- un four
- de petites bandes de papier
- un crayon gris, des stylos et des crayons de couleur
- éventuellement, des pincettes ou des cure-dents



Comment faire ?

1. Ecris de petits messages pleins d'imagination sur les bandes de papier
2. Préchauffe le four à 180° C
3. Sur la feuille de papier sulfurisé, dessine au crayon gris des cercles de 9 cm de diamètre. *Attention !* Tes cercles ne doivent pas chevaucher le pli de la feuille, sinon tes biscuits ne seront pas plats...
4. Fais fondre le beurre dans la casserole, puis transfère-le dans le bol
5. Ajoute successivement le sucre, le sucre vanillé, le sel, l'œuf et le lait, puis mélange bien avec le fouet électrique, pour obtenir une masse crémeuse
6. Ajoute la farine et mélange à nouveau
7. Dépose ta feuille de papier sulfurisé sur la plaque pour le four, avec les cercles dessinés face à la plaque



8. Verse un peu de pâte dans chaque cercle et aplatis éventuellement à l'aide de la spatule
9. Fais cuire au milieu du four pendant 8 à 10 min, jusqu'à ce que les cercles soient bien dorés
10. Détache rapidement les ronds cuits de la plaque avec le couteau. *Important* : il faut travailler vite avant que les ronds ne durcissent... mais fais attention de ne pas te brûler les doigts !!!
11. Dépose un petit billet au centre de chaque rond, puis plie le biscuit en 2 et courbe-le en rapprochant les extrémités l'une de l'autre.
12. Pour bien maintenir le biscuit dans cette position, tu peux t'aider de cure-dents ou de pincettes.



13. Laisse refroidir les biscuits

Si la pâte est déjà refroidie et n'est plus assez souple pour être mise en forme, tu peux glisser la plaque encore une fois brièvement dans le four...

Bon appétit !



Variantes :

☞ Tu n'aimes pas trop le sucré et tu cherches comment surprendre ta famille et tes amis à l'apéritif ? Tu trouveras une recette salée sur <http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Biscuits-aux-messages-secrets-1442114>

☞ La cuisine, ce n'est pas trop ton truc ? Tu peux aussi confectionner des « Cookies fortune » en papier... Avec les explications de *Trucs et bricolages* (<http://www.trucsetbricolages.com/trucs-et-astuces/comment-faire-des-biscuits-de-fortune-colore-avec-messages>), pas de risque d'indigestion !