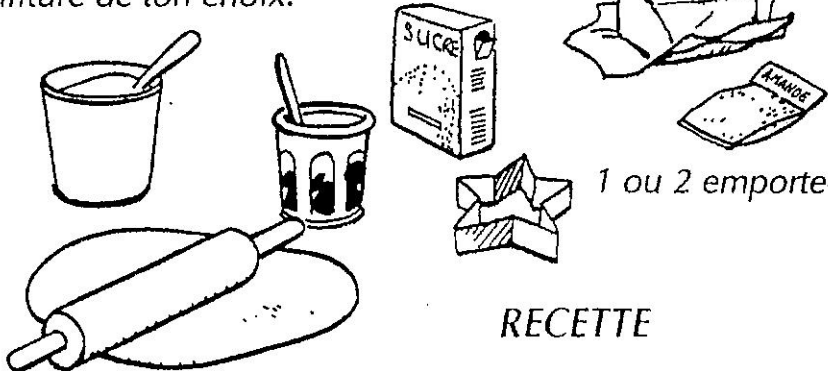


DÉLICES D'ÉTOILES DE NOËL

Ingrédients :

250 grammes de beurre,
200 grammes de sucre en poudre,
400 grammes de farine,
125 grammes de poudre d'amande,
2 cuillères à soupe de crème fraîche,
confiture de ton choix.

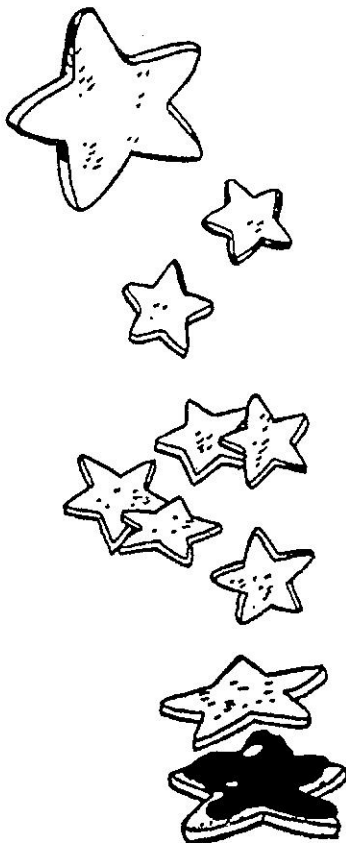


Matériel :

1 saladier,
1 rouleau à pâtisserie,
1 ou 2 emporte-pièce en forme d'étoile.

RECETTE

- ① Verse dans un saladier la farine, le sucre, puis la poudre d'amande et mélange le tout.
- ② Ajoute le beurre bien mou, mais pas fondu, et la crème fraîche.
- ③ Pétris jusqu'à obtenir une boule de pâte. Fais-en 4 tas.
- ④ Laisse reposer une heure au frais.
- ⑤ Aplatis chaque tas au rouleau, puis découpe à l'emporte-pièce.
- ⑥ Mets au four préchauffé (à 140° C) une dizaine de minutes.
- ⑦ À l'aide d'une petite cuillère, étale la confiture sur une des étoiles et poses-en une autre dessus.



ET MAINTENANT, BON APPÉTIT !