

FICHE TUTORIEL

MATÉRIEL :

- FARINE
- SUCRE
- ŒUFS
- LEVURE CHIMIQUE
- SUCRE VANILLÉ
- EMPORTE PIÈCE THÈME NOËL
- SUCRE GLACE
- BILLES DE SUCRE
- PLATEAU

COURONNE DE SABLÉS DE NOËL



- CRÉEZ LA PÂTE À SABLÉS
- DÉCOUPEZ DES FORMES AVEC L'EMPORTE PIÈCES
- PLACEZ LES SABLÉS EN FORME DE CERCLE



- DISPOSEZ-LES LES UNS SUR LES AUTRES
- ENFOURNEZ 13 MINUTES À 180°C
- DÉCOREZ AVEC DES PERLES DE SUCRES (COLLÉES AU GEL SUCRÉ)



- FINISSEZ LA DÉCORATION AVEC DU SUCRE GLACE
- ET VOILÀ UNE JOLIE COURONNE !
- VOUS POUVEZ PLACEZ DES DÉCORATIONS AU MILIEU.



JOYEUX NOËL !