

Ricky ZOOM

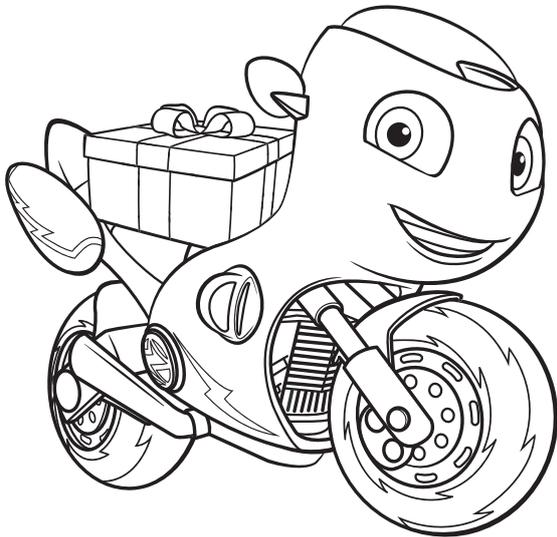
Père Noël, passe par ici ! Colorie puis découpe le panneau

PLIE EN SUIVANT LE TRAIT

Ricky
ZOOM



Joyeux
Noël



Ricky
ZOOM



Père Noël,
passe par ici !



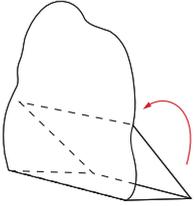
PLIE EN SUIVANT LE TRAIT

INSTRUCTIONS :

Colorie ce panneau et accroche-le à ta porte pour que le Père Noël sache où te trouver pour livrer tes cadeaux !



Le Père Noël sur l'étagère !



Plie le Père Noël de sorte qu'il puisse tenir sur ses deux roues. N'hésite pas à utiliser du ruban adhésif pour faire tenir le tout.



PLIE EN
SUIVANT
CE TRAIT



COUPE LE LONG DE LE TRAIT

À L'ATTENTION DES PARENTS :

Découpez le Père Noël puis cachez-le dans la maison jusqu'à ce que vos tout-petits le trouvent ! Partagez sur les réseaux sociaux des photos de vos meilleures cachettes avec le hashtag **#LePèreNoëlSurL'étagère**



Crée tes propres biscuits de Noël Ricky Zoom faits maison !

IL TE FAUT POUR CELA :



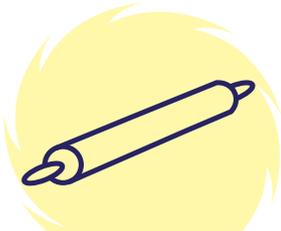
L'aide d'un adulte



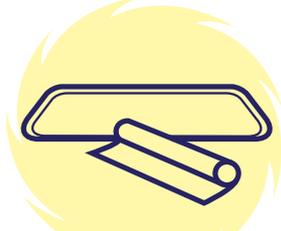
Un saladier et une cuillère



Un tamis



Un rouleau à pâtisserie



Une plaque de cuisson et du papier cuisson



Un emporte-pièce circulaire ou une tasse

INGRÉDIENTS :

- 350 g de farine tout usage
- 100 g de beurre
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- 1 œuf
- 175 g de cassonade blonde
- 4 c. à soupe de sirop doré ou de mélasse
- 2 c. à café de gingembre moulu

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 190 degrés ou thermostat 5
- Avec le tamis, saupoudrer la farine dans le saladier, ajouter le gingembre et le bicarbonate de soude, puis mélanger
- Ajouter le sucre, le sirop/ de la mélasse et l'œuf, puis remuer le tout jusqu'à obtenir une pâte bien ferme
- Bien étaler la pâte et à l'aide de l'emporte-pièce, découper des cercles jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte
- Répartir les cercles uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson
- Laisser cuire au four pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits deviennent dorés. Laisser refroidir, puis ils sont prêts à être décorés !



Décore tes biscuits de Noël Ricky Zoom faits maison !

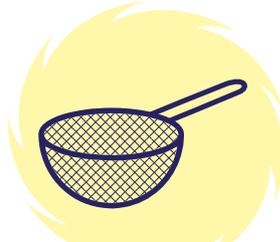
IL TE FAUT POUR CELA :



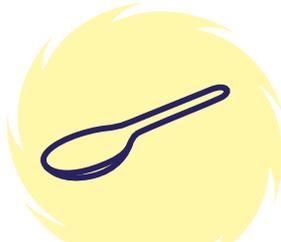
L'aide d'un adulte



2 petits bols



Un tamis



Une cuillère



Une poche à douille
ou une bouteille à
embout applicateur

INGRÉDIENTS :

- Biscuits en forme de cercle
- 200 g de sucre glace

- 2 c. à soupe de lait ou d'eau
- Colorant alimentaire rouge

Facultatif : vermicelles ou paillettes comestibles

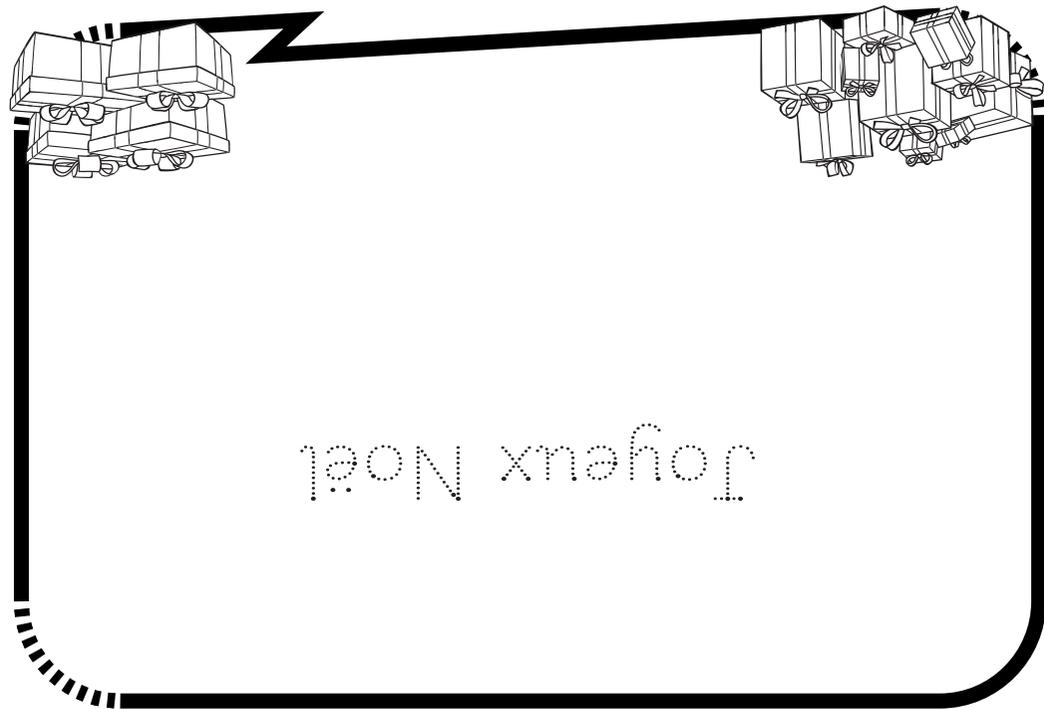
POUR DÉCORER :

- Avec le tamis, saupoudrer le sucre glace dans un bol, verser le lait ou l'eau puis remuer jusqu'à obtenir un mélange suffisamment épais pour être tartiné
- Séparer le mélange : une moitié dans chaque bol. Ajouter le colorant alimentaire rouge par petites gouttes dans l'un

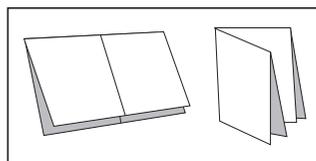
des bols jusqu'à ce que le mélange devienne aussi rouge que la carrosserie de Ricky !

- À l'aide de la cuillère, étaler le glaçage blanc sur chaque biscuit et laisser sécher quelques instants
- Avec la poche à douille, tracer un zig zag Ricky Zoom sur le glaçage blanc
- Saupoudrer d'éléments décoratifs supplémentaires, puis ils sont prêts à être dégustés !





Joyeux Noël



Colorie la carte et envoie-la
à tes amis et à ta famille !

JOYEUX NOËL

**Ricky
ZOOM**

