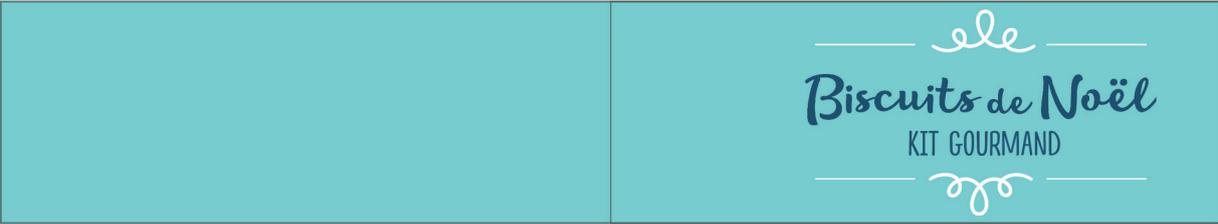




Ce gabarit vous est proposé et offert par le blog de Madame Citron (www.madame-citron.fr).
La diffusion et reproduction des gabarits disponibles sur le blog est seulement autorisée à des fins exclusivement non commerciales et pour un usage strictement personnel et privé. Toute reproduction et/ou représentation, intégrale ou partielle, du blog, ou de l'un de quelconque des éléments qui le composent, à des fins commerciales est expressément interdite.

Toute utilisation non autorisée pourra faire l'objet de poursuites selon les textes en vigueur.

Madame Citron est une marque déposée auprès de l'INPI.



— le —

Biscuits de Noël

KIT GOURMAND

— —

Pour 25 biscuits : Préchauffez votre four à 180 °C. Versez le mélange à biscuits en pot dans un grand bol, ajoutez 120 ml d'huile de colza, 4 cuillères à soupe de lait, 1 œuf battu, mélangez le tout. Prélevez et formez à la main des boules de la taille d'une balle de ping-pong ensuite déposez-les au fur et à mesure sur la plaque munie de papier sulfurisé en veillant bien à les espacer de 3 cm,

aplatissez-les légèrement avec la paume de votre main.

Facultatif : rajoutez si vous le souhaitez des morceaux de noix de pécan sur la pâte. Enfournes votre plaque à mi-hauteur, comptez 10 à 12 minutes de cuisson. Laissez refroidir les biscuits avant de les transférer dans un plat.