TAYLOR & COLLEDGE

Cookie sapin de Noël



Temps de préparation: 30 minutes
Total temps de préparation : 165 minutes
Portions: 24 Portions

Ingrédients

Pour la pâte

100 g de beurre ramolli
1 oeuf
250 g de farine
0,5 CC de poudre à lever Dr. Oetker
1 prise de sel
50 g de sucre
1 CS de Taylor & Colledge Pâte de vanille Bio

Pour la décoration

250 g de sucre glace
2 blancs d’oeufs
décorations diverses selon ton coix
1 CS de Taylor & Colledge Extrait de vanille Bio

Temps de préparation

1. Dans le bol d’un mixeur plongeant ou d’un robot multifonctions battre le beurre et le sucre en mousse. Ajouter la pâte de vanille et l’œuf et battre jusqu’à obtention d’une texture homogène. Ajouter graduellement la farine, le poudre à lever et le sel, et battre jusqu’à ce qu’ils soient bien incorporés. Envelopper la pâte de film plastique en serrant bien et la laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2/heures, ou toute la nuit.
2. Tapisser deux plaques de cuisson de papier sulfurisé et réserver. Préchauffer le four.
3. Tu auras besoin de 6/emporte-pièces en forme d’étoile de différentes tailles.Déposer la pâte à cookie sur une surface farinée et l’étaler en observant une épaisseur de 0,5 à 1/cm. Couper la pâte avec les emporte-pièces pour obtenir 3/cookies de chaque taille, et placer les cookies sur les plaques de cuisson préparées en les espaçant de 2/cm les uns des autres. Répéter jusqu’à ce que toute la pâte soit utilisée. Enfourner 10 à 12/minutes ou jusqu’à ce que les cookies soient dorés sur les bords.
4. Pendant ce temps, à l’aide d’un mixeur plongeant ou d’un robot multifonctions, battre le sucre en poudre et les blancs d’œufs jusqu’à ce qu’ils soient bien mélangés. Augmenter la vitesse jusqu’à battre les œufs en neige. Verser dans une poche à douille avec un embout fin.
5. Une fois les biscuits complètement refroidis, les décorer avec du glaçage et les saupoudrer. Assembler le sapin en empilant les biscuits du plus grand au plus petit, avec une touche de glaçage entre chaque couche. Décorer à volonté avec des décorations à saupoudrer tant que le glaçage n'est pas encore sec.