



ENSEMBLE DE RECETTE Poudre de renne magique - 5 PZ

SAUPOUDRER LA POUDRE À L'EXTÉRIEUR LA VEILLE DE NOËL,
POUR MONTRER AUX RENNES QUE VOUS Y CROYEZ !

Comprend: Pochoir à biscuits · Carte de recette · 2 pots de paillettes magiques
· 1 pochoir en forme de sabot de renne.

POCHOIR
en forme de sabot de renne
INCLUS!

ENSEMBLE DE RECETTE Poudre de renne magique



ÉTAPE 1: FAIRE DE LA POUDRE DE RENNE MAGIQUE
En utilisant la recette spéciale incluse, ajoutez simplement de l'avoine (ou remplacez par du maïs soufflé) et des cannes de bonbons écrasées.

REMARQUE: LES PAILLETES NE SONT PAS DESTINÉES À LA CONSOMMATION HUMAINE.



ÉTAPE 2: FAIRE LA PÂTE À BISCUIT

en utilisant la recette spéciale incluse.

Découpez et estampez les biscuits du Père Noël dans la pâte à l'aide de l'estampe à biscuits. Faites-les cuire ! Offrez-les avec du lait au Père Noël !

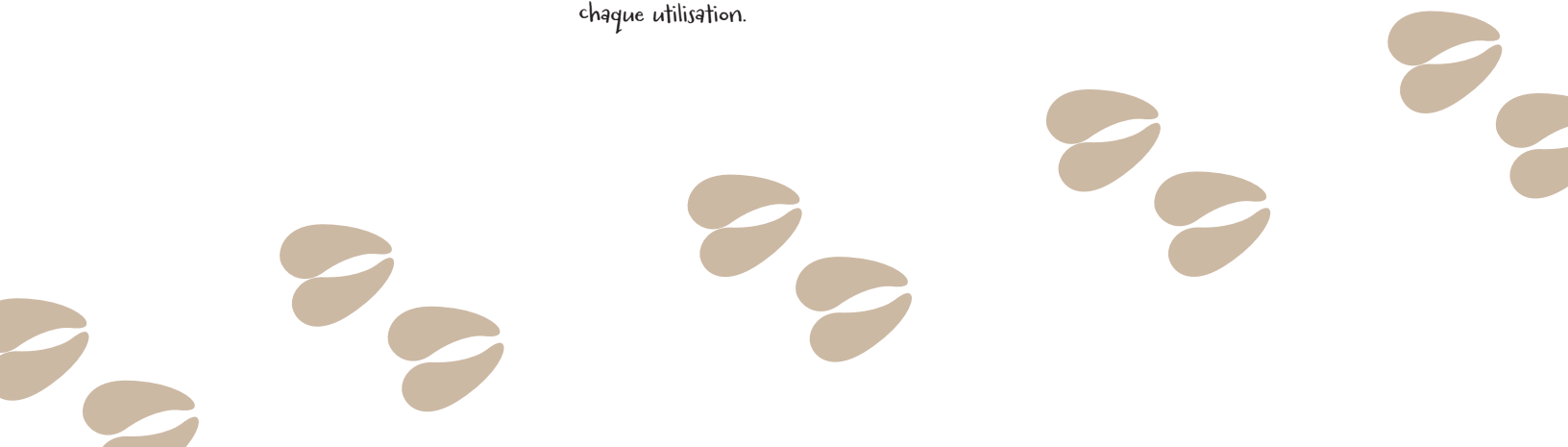


ÉTAPE 3: SAUPOUDRER DE LA POUDRE DE RENNE MAGIQUE. ALLEZ DORMIR ET PATIENTEZ!

POUR LES PARENTS : Utilisez le pochoir en forme de sabots de rennes inclus pour créer une scène magique dont les petits se souviendront ! Retirez le pochoir de la boîte.

Placez le pochoir sur une surface plane. Saupoudrez légèrement les pochoirs avec de la farine (un tamis à farine donne les meilleurs résultats). Soulevez le pochoir et répétez l'opération pour créer une piste de rennes.

ENTRETIEN ET UTILISATION DES ESTAMPES: Laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Sécher soigneusement avant et après chaque utilisation.



SAUPOUDRER LA POUDRE À L'EXTÉRIEUR LA VEILLE DE NOËL,
POUR MONTRER AUX RENNES QUE VOUS Y CROYEZ !



Poudre De Renne Magique

Les rennes ont tant de choses à faire,
Aider le Père Noël à trouver son chemin jusqu'à toi !
Saupoudre la poudre à l'extérieur la veille de Noël,
Pour montrer aux rennes que tu y crois!

RECETTE

1 cuillère à thé de paillettes rouges

1 cuillère à thé de paillettes vertes

Ajouter: 1/2 tasse d'avoine

1 canne de bonbon écrasée

NON DESTINÉE POUR LA
CONSOMMATION HUMAINE

UTILISEZ DES ESTAMPES À BISCUITS POUR CRÉER LA GÂTERIE PARFAITE QUE TOUT LE MONDE APPRÉCIERA

ENTRETIEN ET UTILISATION DES ESTAMPES:

Laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Sécher soigneusement avant et après chaque utilisation.

FAITES PLUS QUE DE LA PÂTISSERIE...
CRÉEZ DES SOUVENIRS



#2095
©2023 R&M International
Pipersville PA 18947 USA
morethanbaking.com
Made in China

CUISINÉS POUR LE PÈRE NOËL -ESTAMPE À BISCUIT - RECETTE DE BISCUITS AU SUCRE

1 tasse (237 ml, 240 g) de beurre ramolli	1/2 cuillère à thé (3 ml) de vanille
1/2 tasse (118 ml, 50 g) de sucre en poudre	2-1/4 tasses (591 ml, 300 g) de farine tout usage
1/2 tasse (118 ml, 100 g) de sucre	1/2 cuillère à thé (3 ml, 1 g) de crème de tartre
1 œuf	1/2 cuillère à thé (3 ml, 1 g) de bicarbonate de soude

Chauffer le four à 375°F. Combiner le beurre, le sucre en poudre et 1/2 tasse de sucre dans un grand bol. Battre à vitesse moyenne, en raclant souvent le bol, jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter l'œuf et la vanille et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Réduire la vitesse à faible, ajouter la farine, la crème de tartre et le bicarbonate de soude. Battre jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Diviser la pâte en deux, étaler sur une planche enfarinée et découper avec votre emporte-pièce. Faire cuire de 7 à 9 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.



#2095
©2023 R&M International
Pipersville PA 18947 USA
morethanbaking.com
Made in China
Hecho en China
Fabriqué en Chine

