

Activité culinaire : Biscuits aux épices

EE - 3P

Motivation :

Cette recette peut faire l'objet d'une activité de lecture fonctionnelle. Utilisez pour ce faire les fiches d'activités jointes à ce dossier. Les enfants pourront présenter ces biscuits dans un des « saint Nicolas » qu'ils auront réalisé en activités créatrices.

Ingrédients : (pour env. 50 pièces) :

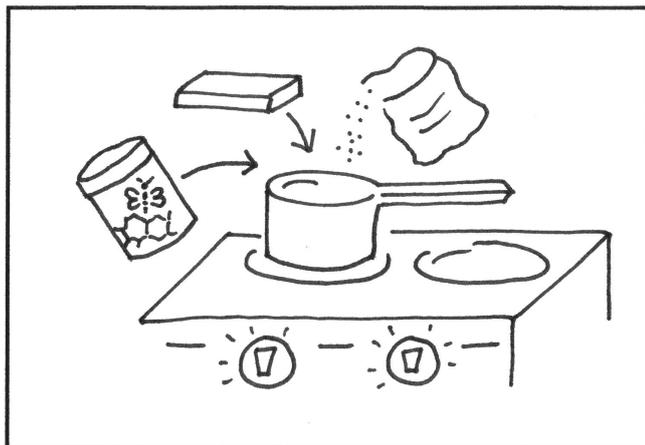
- 90 g de beurre
- 30 g de sucre
- 80 g de miel
- 200 g de farine
- 1/2 pincée de poudre à lever
- 1/2 cc de cardamome
- 1 cc de cannelle moulue
- 1 pincée de clous de girofle en poudre

Glaçage :

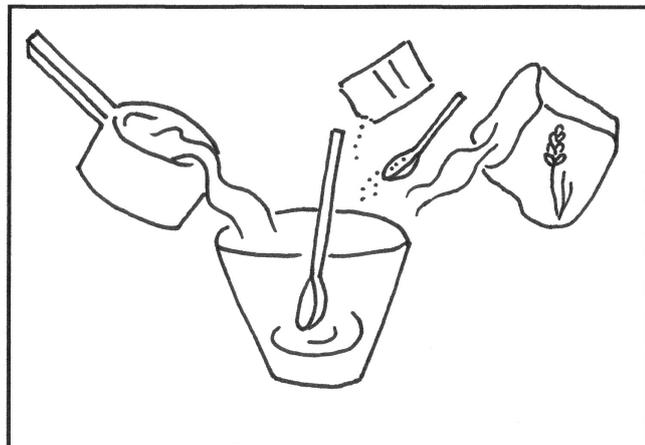
- 150 g de sucre glace
- 1 cs de jus de citron
- 1 cs d'eau

Déroulement de la recette :

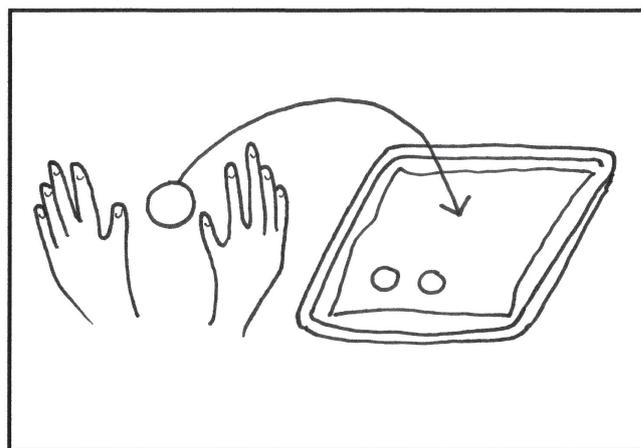
1. Dans une casserole, faire fondre le beurre, le sucre et le miel. Laisser refroidir un peu.



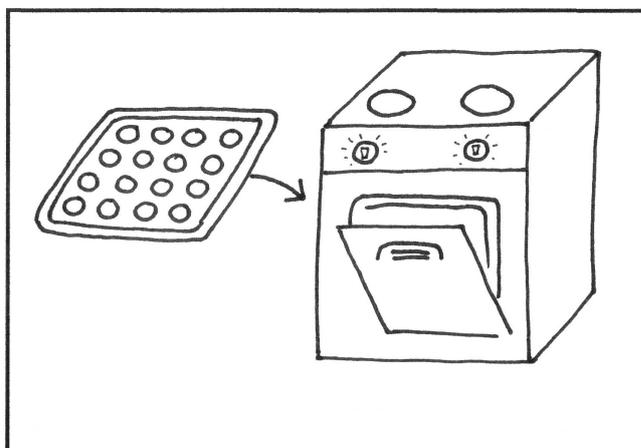
2. Ajouter les épices, la poudre à lever et la farine, puis faire une pâte souple.



3. Former des boules de 1,5 cm de diamètre et les poser sur une plaque à gâteau recouverte de papier sulfurisé.



4. Mettre au four à 150° pendant une vingtaine de minutes.



5. Préparer le glaçage (en mélangeant les ingrédients).
6. Appliquer le glaçage sur les biscuits encore chauds.

Recette tirée du site www.lausanne-famille.ch