

ETAPES DE LA RECETTE

1. Mélangez farine, levure et sel dans un grand saladier.
2. Ajoutez sucre roux et beurre et malaxez jusqu'à ce que ce soit sableux.
3. Battez l'œuf et l'extrait de vanille et versez dans le saladier.
4. Malaxez et formez une boule.
5. Enveloppez dans un torchon et laissez reposer 2 h (facultatif).
6. Faire des portions avec la boule de pâte et formez des boudins sur une planche farinée.
7. Préchauffez le four à 190 degrés.
8. Formez des chiffres, des lettres...
9. Enfourez de 9 à 12 minutes.
10. Laissez refroidir et décorez.
11. Pour le glaçage, mélangez le sucre glace et le jus de citron jusqu'à ce que ce soit lisse.
12. Badigeonnez les biscuits et décorez de dragées, bonbons (petits cœurs, étoiles, Smarties, vermicelles...)