

Biscuits décorations de Noël

***Rendement: 3 douzaines**

***Se congèlent**

- 2 1/4 tasses de farine tout usage non blanchie
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 3/4 tasse de beurre non salé, ramolli
- 1 tasse de sucre
- 1 oeuf
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- Colorant en gel rouge
- Colorant en gel vert

Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Réserver.

Dans un autre bol, crémier le beurre avec le sucre. Ajouter l'oeuf et la vanille. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs.

Diviser la pâte en trois. Colorer un tiers de la pâte avec le colorant rouge, un autre avec le colorant vert et garder le dernier tel quel. Envelopper chaque pâte de pellicule plastique et réfrigérer 30 minutes.

Abaisser chaque disque de pâte à 1/4 po d'épaisseur sur une pellicule de plastique. Superposer les abaisses les unes sur les autres, en retirant leur pellicule de plastique à chaque fois, mais conserver celle qui se trouve sur le plan de travail. Égaliser le base avec un couteau. Enrouler la pâte sur elle-même en serrant fermement et en tirant sur la pellicule de plastique. Envelopper de pellicule de plastique et réfrigérer 2 heures ou jusqu'à ce que la pâte soit bien ferme.

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 F. Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin ou de feuilles de cuisson allant au four.

Couper le rouleau en tranches de 1/4 po d'épaisseur et déposer les tranches sur les plaques. À l'aide d'une baguette de bois, percer un trou à une extrémité de chaque biscuit, afin d'y passer un ruban lorsqu'ils seront cuits.

Cuire au four, une plaque à la fois, environ 13 minutes ou jusqu'à ce que le dessous des biscuits commencent à dorer. Laisser refroidir complètement.

Enfiler un ruban aux biscuits afin de les suspendre au sapin de Noël.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise sur: [Ricardo](#))