



Desserts

Cookies Père Noël

Pour 6 personnes.

Ingrédients

smarties (rouges ou petits bonbons rouges)
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
100 grammes de fromage à la crème
1 cuillère à café de extrait de vanille
220 grammes de beurre (doux)
poignée granulés de chocolat
colorant alimentaire rouge
2 cuillères à soupe de lait
100 grammes de sucre
280 grammes de farine

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Mixez le beurre lisse. Ajoutez le sucre et mixez crémeux. Versez le lait et l'extrait de vanille et continuez à mixer.

Ajoutez la farine pas-à-pas. Retirez 1/3 de la pâte du plat. Ajoutez le colorant au reste de la pâte et mélangez bien. Avec la pâte rouge faites d'abord 4 petites boules de 3 cm de diamètre. Déposez-les sur une feuille d'aluminium. Ce sont les corps. Avec la même pâte faites 20 petites billes de 1 cm de diamètre. Collez-en quatre contre les deux côtés du corps. Ce sont les bras et les jambes. Avec le reste des billes formez un bonnet pointu. Réservez.

Avec la pâte blanche faites 4 boules de 2 cm de diamètre. Collez-les contre le dessus des corps. C'est la tête. Roulez aussi 20 billes plus petites de 0,5 cm de diamètre. Collez-en une chaque fois contre les bras et les jambes. Elles forment les mains et les pieds. Mettez le bonnet pointu sur la tête et collez les billes blanches restantes en guise de pompon. Avec les gouttes de chocolat formez les yeux et les boutons de la veste. Enfournes les cookies 15 minutes puis laissez-les refroidir complètement.

Mélangez le fromage à la crème avec le sucre en poudre. Versez cela dans une poche à douille avec une embouchure fine et dentelée. Vous en faites alors la barbe et les cheveux du Père Noël. Enfoncez un bonbon rouge dans la barbe. C'est son nez.

Ustensiles de cuisine

Four

Une poche à douille

