

Informations destinées aux parents :

Règlement de l'UE 1169/2011 applicables au 13/12/2014 sur l'information aux consommateurs des **14 allergènes majeurs** sur des denrées pré-emballées et non pré-emballées : menus des cantines, restauration, self...

1/ gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),	8/ soja,
2/ lait,	9/ graines de sésame,
3/ crustacés,	10/ cèleri
4/ mollusques,	11/ moutarde,
5/poissons,	12/ œuf,
6/ arachide,	13/ lupin,
7/ fruits secs à coque,	14/ anhydre sulfureux et sulfites.

Les p'tits gâteaux de Noël (pour les petits et les grands !)

Ingrédients pour 10 personnes

- 500 g de farine
- 180 g de sucre
- 2 œufs + 2 jaunes d'œufs
- 250 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé



Réalisation

- Préparation 20 mn
- Cuisson 10 mn
- Repos 1 h
- Temps Total 1 h 30

Préparation

1. Tamiser la farine dans un saladier.
2. Dans un autre saladier mélanger : le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Faire blanchir le mélange au fouet.
3. Découper le beurre en petits carrés et incorporer à la farine en pétrissant à la main.
4. Ajouter l'appareil (œufs et sucre) à la farine, toujours en pétrissant à la main jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte. (*)
5. Laisser reposer 1 heure ou plus au réfrigérateur.
6. Pour finir : Enfin, au rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 5 mm, découper des formes différentes à l'aide de moules (étoile, sapin...) ou au couteau. Les placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, les dorer avec les jaunes d'œuf. Mettre au four durant 10 à 12 minutes à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

(*) Ajoutez de la cannelle dans la pâte si vous aimez ça, c'est encore meilleur !

JOYEUX NOEL

