



Ecole
Ste Marie



La Châtaigneraie

Les Biscuits

De La



RECETTE DES BISCUITS DE LA JOIE

UNSEL 2023
À cloche-pied, prêts, soignez
ABBAYE DE NEHA, SUR L'AUTOUR

LES BISCUITS DE LA JOIE

Ingédients pour 15 biscuits

- 30g de beurre
- 10g de sucre roux
- 80g de farine d'épeautre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à café de noix de muscade
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 clou de girofle

Préparation des biscuits

- Je commence par mélanger les épices (noix de muscade et cannelle) à la farine dans un saladier
- Je mets le beurre, le sucre roux, le miel et le clou de girofle dans une casserole. Ensuite je donne ma casserole à un adulte pour la cuisson.
- Je retire le clou de girofle et verse le contenu de la casserole dans le saladier avec l'aide d'un adulte.
- Je mélange d'abord avec la spatule puis je forme une boule avec mes mains.
- Puis je réalise de petites boules de pâte (ou j'utilise un emporte-pièce) que je dispose sur une plaque.
- Enfin je demande à un adulte de faire cuire les biscuits pendant 10 à 15 minutes dans un four à 180°.

étape 1 étape 2 étape 3 étape 4 étape 5 étape 6

Quelques photos de notre activité cuisine :



Le moment tant attendu des PS MS et GS : la dégustation !

