

Biscuits de Noël

Par [Colette Claing](#)

- 1 tasse beurre à température pièce (1/2 livre)
- 1/2 tasse sucre en poudre
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à thé vanille
- 2 tasses farine non blanchie
- décoration (petits brillants pour biscuits)



Étape 1

Défaire le beurre avec une cuillère de bois dans un bol de grandeur moyenne. Ajouter le sucre, le jaune d'oeuf et la vanille. Battre jusqu'à l'obtention d'une belle crème lisse.

Étape 2

Ajouter graduellement la farine en mêlant jusqu'à devoir travailler légèrement le mélange à la main. Chauffer le four à 350 °F.

Étape 3

Enfariner la surface de travail. Abaisser la pâte à biscuits (1/4 de pouce d'épaisseur). Découper à l'emporte-pièce. Déposer sur une tôle à biscuits non graissée et recouverte de papier parchemin ou d'aluminium. Garnir de quelques bonbons décoratifs chaque biscuit.

Étape 4

Enfourner 10 à 12 minutes.

Étape 5

Enlever les biscuits de la tôle à l'aide d'une spatule. Laisser refroidir sur une grille.

Étape 6

Lorsque refroidis, les déposer délicatement dans une boîte de métal de Noël recouverte de papier ciré à l'intérieur.

Note(s) de l'auteur :

Depuis plus de 40 ans, cette recette fait partie du plaisir de Noël dans ma famille. Mes enfants et maintenant mes petits-enfants en cuisinent pour le père Noël.