



NIVEA

# La magie de Noël

## UNE RECETTE FACILE À REFAIRE **BISCUITS EN ÉTOILE**

### INGRÉDIENTS

**250 g** de farine

**100 g** de beurre

**1** jaune d'oeuf

**1 pointe de couteau** de levure

**2 c. à s.** de crème

**1 sachet** de sucre vanillé

**1 c. à s.** de zeste de citron rapé

**1 pincée** de sel

---

### RECETTE POUR LES BISCUITS EN ÉTOILE

1. Pour la pâte, malaxez la farine et le beurre et ajoutez peu à peu tous les autres ingrédients.
2. Puis laissez reposer la masse environ une heure au réfrigérateur.
3. Étalez finement la pâte et découpez des formes.
4. Chauffez le four à 180°C et faites cuire les biscuits environ 10 minutes. Laissez refroidir.
5. Eventuellement, badigeonnez les biscuits de confiture et collez-les deux par deux ou trempez la moitié dans du chocolat.



NIVEA