

Steffy Giganon

Mon Lutin

et la magie de Noël

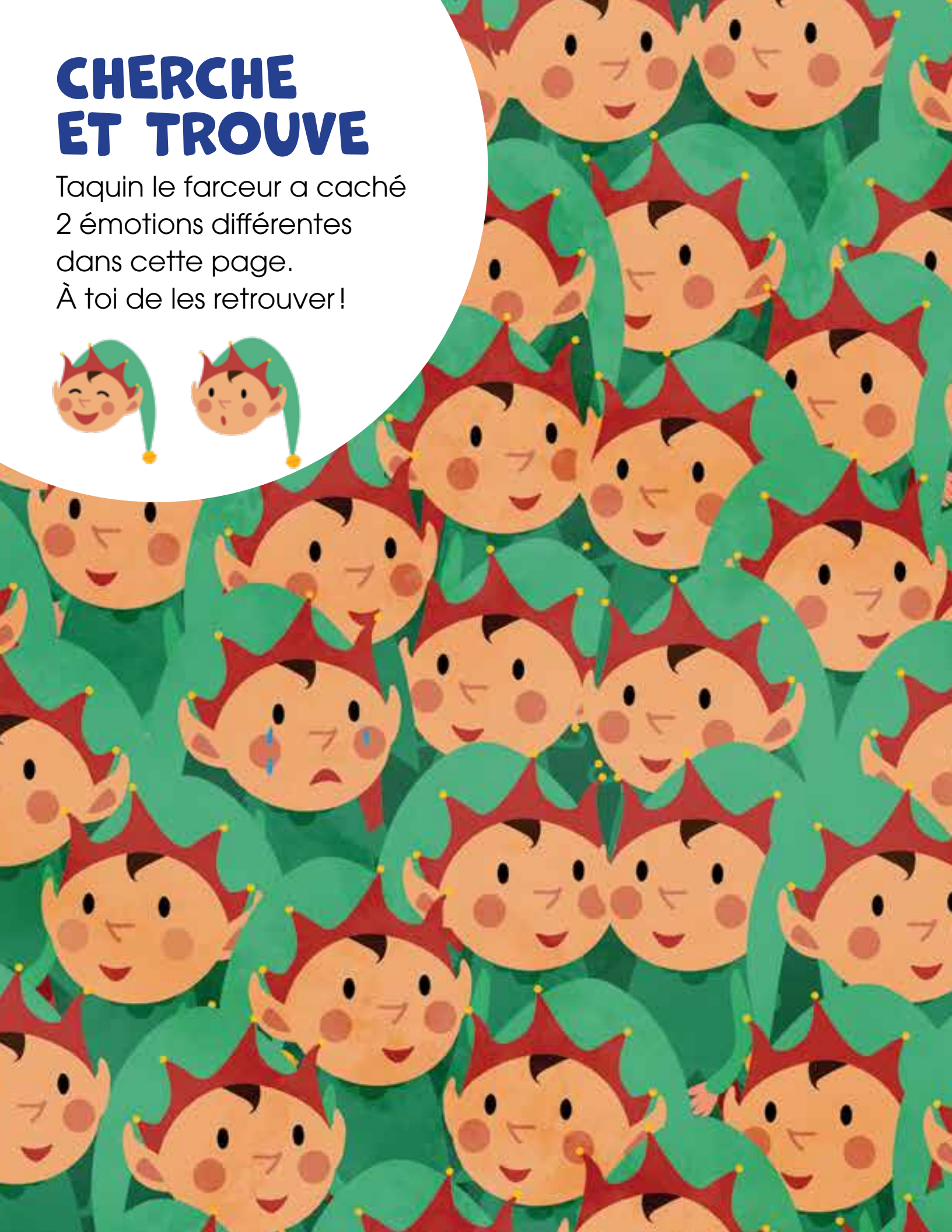


Dominique et compagnie

**INCLUS
12 jeux et
activités**

CHERCHE ET TROUVE

Taquin le farceur a caché
2 émotions différentes
dans cette page.
À toi de les retrouver!





Mon Lutin

et la magie de
Noël

Steffy Giganon



Dominique et compagnie



LA NUIT

Qui déborde
d'énergie quand
tout le monde est
endormi ?

Qui est
capable de sentir
des biscuits à
plusieurs kilomètres
à la ronde ?

Qui a envie
de se faire de
nouveaux amis ?



CE SONT LES LUTINS DU PÈRE NOËL!

Est-ce que tu aimerais rencontrer un vrai lutin du pôle Nord ? C'est possible grâce à la magie de Noël. Avant de t'endormir cette nuit, il te suffit de faire un vœu...



JE M'APPELLE EMMA et j'adore le temps des Fêtes !
Connais-tu la légende des lutins du pôle Nord ? À l'approche
de Noël, de petits personnages amusants viennent rendre
visite aux enfants. Mais il faut leur tendre des pièges
pour pouvoir les attraper.



Oh, ce n'est pas un jeu méchant ! C'est juste pour s'amuser ! Les lutins sont des créatures rigolotes, qui aiment bien qu'on leur fasse des blagues... Moi, j'ai plein de tours dans mon sac pour capturer des lutins. Tu veux jouer avec moi ?



J'AI UNE IDÉE! Je vais préparer de bons biscuits à mon lutin. Ce gourmand ne pourra pas résister à la délicieuse odeur sucrée !

BISCUITS DE NOËL

IL TE FAUT :

INGRÉDIENTS

- 3 c. à table de sucre
- 2/3 tasse de beurre salé à température ambiante
- 1 1/3 tasse de farine (+ un peu pour le saupoudrage sur la table)
- Un œuf battu pour dorer les biscuits
- Bonbons pour la décoration

ACCESSOIRES

- Un bol
- Un mélangeur à main
- Un rouleau à pâtisserie
- Des emporte-pièces de Noël
- Une plaque de cuisson
- Du papier parchemin

1. Préchauffe le four à 350°F (175°C).

2. Dans un bol, mélange le sucre et le beurre à l'aide du mélangeur. Ajoute la farine et pétris la pâte avec tes mains jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

3. Saupoudre la table de farine pour éviter que la pâte colle. Étale la pâte sur la table et aplatis-la avec le rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle ait environ 1 cm d'épaisseur.

4. Utilise les emporte-pièces pour y découper des biscuits.

5. Dépose les biscuits sur une plaque recouverte de papier parchemin.

6. Badigeonne les biscuits avec l'œuf et décore-les avec des bonbons.

7. Enfourne la plaque pendant 15 minutes en surveillant la coloration de tes biscuits. Quand ils sont bien dorés, c'est le temps de les sortir du four !

