

Mijade

## Et si on préparait la venue de saint Nicolas?



Et toi, as-tu déjà commandé tes jouets?
Écris ta lettre ci-dessous.

Cher saint Nicolas,

## La recette des spéculoos



- 500 g de farine de blé

Éditions Mijade

- 350 g de cassonade brune

- 150 g de beurre ramolli

- 50 cl de lait

 - 1/2 c. à café de poudre «4 épices» et 1/2 c. à soupe de cannelle en poudre ou 1 /2 c. à soupe de mélange d'épices pour spéculoos

C'est quand la Saint-Nicolous?

- 1/2 c. à café de bicarbonate de soude

-1œuf

Mélangez tous les ingrédients secs dans un grand bol.

Ajoutez le lait, les œufs et le beurre ramolli.

Malaxez à la main afin de bien faire fondre le beurre et ainsi obtenir une pâte lisse.

Laissez reposer une nuit au réfrigérateur pour que les épices se diffusent parfaitement.

Préchauffez le four à 170°.

Malaxez la pâte à la main et laissez libre cours à votre imagination pour créer les formes de votre choix. Enfournez 15 minutes. Les biscuits doivent être encore un peu mous à cœur,

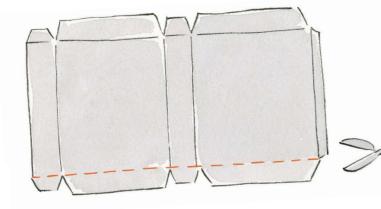
ils vont durcir en refroidissant.

Les biscuits se conservent une semaine dans une boîte fermée.

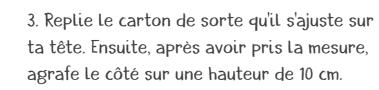
## Pour fabriquer une mitre

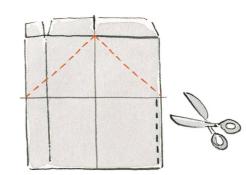


Prends une boîte de céréales en carton.
 Ouvre-la entièrement et mets l'envers face à toi.



2. Découpe les rabats du dessous.

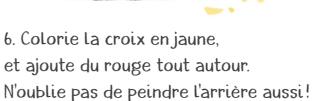




4. Trace une droite verticale au milieu du carton, et une ligne horizontale à hauteur des agrafes. Trace ensuite deux diagonales qui partent du centre vers les deux extrémités puis découpe le carton le long de ces diagonales. Tu obtiendras une mitre!



5. À l'aide de la largeur d'une latte, dessine une croix au centre de ta mitre.





Et voilà!







3260500002479