

BISCUITS traditionnels

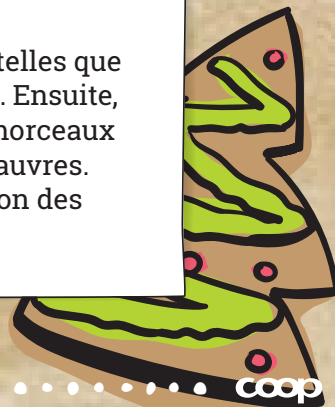
Il y a tellement de sortes de biscuits différents qu'on peut écrire des livres de recettes en veux-tu en voilà! Et on en invente toujours de nouvelles! Mais il y a des biscuits que tout le monde connaît et dont tout le monde raffole. Nous en avons choisi quatre.



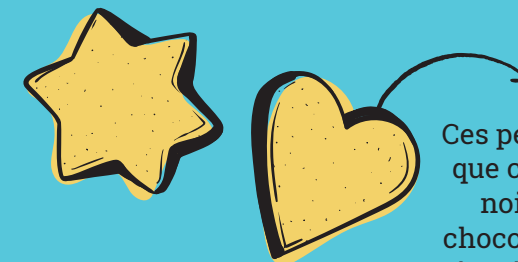
La petite histoire DES BISCUITS

Autrefois, le sucre et le beurre étaient des ingrédients très coûteux. Seuls les plus riches pouvaient se les offrir, par exemple les habitants des monastères. Pendant la période de Noël, on confectionnait des pains spéciaux avec ces ingrédients précieux et

des épices qui venaient de loin, telles que les clous de girofle et la cannelle. Ensuite, on coupait ces pains en petits morceaux pour les distribuer aux plus pauvres. C'est de là que vient la tradition des petits biscuits.



Quels sont vos BISCUITS PRÉFÉRÉS?

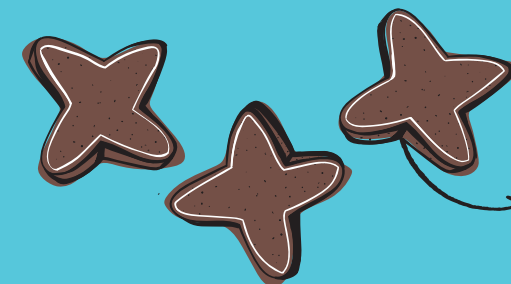


MILANAIS

Ces petits biscuits au beurre sont délicieux, que ce soit avec un glaçage au sucre, de la noix de coco râpée ou des copeaux de chocolat. En plus, les Milanais sont rapides à préparer. Et même nature (sans glaçage ni décoration), on les adore!

ÉTOILES À LA CANNELLE

Il suffit que le parfum chaleureux de la cannelle nous chatouille les narines pour qu'on se sente dans l'ambiance de Noël. Goûtez les étoiles à la cannelle, c'est un vrai régal!



BRUNS DE BÂLE

Ces biscuits au chocolat ont un cœur tendre et sont enrobés d'une fine couche de sucre. Un délice pour les petits et les grands gourmands.

MIROIRS

Un biscuit, de la confiture, un deuxième biscuit avec un trou, et voilà un délicieux miroir qui prend plusieurs formes pour nous dévoiler sa confiture: des étoiles, des cœurs... Les miroirs sont encore meilleurs après être restés au moins une journée dans la boîte à biscuits, car ils deviennent tout tendres.



Retrouvez encore
plus d'infos sur
littlefooby.ch/
savoir-faire