

Je déclare la saison des biscuits de Noël officiellement ouverte !

Camille cooking



J-16 ! Bientôt Noël, la course aux derniers cadeaux, aux préparatifs du repas et de la table mais j'ai décidé de m'avancer et de faire des biscuits de Noël. J'ai opté pour l'assortiment de 5 emporte-pièces de chez Scrapcooking, d'une recette de sablés aux épices et de la glace royale !



Cuisson sur tapis en fibre de verre pendant 12 minutes. Puis déco à l'aide de poche à douille et de douille unie n°2 : du sucre glace, du blanc d'oeuf, du colorant et de l'imagination !



Laisser sécher la glace royale et ils sont prêts à être dégustés ou à être offerts à vos proches 😊
Bonnes fêtes à tous ???

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur zodiosphere.fr