Biscuits détectives de Noël

Préparation : 20 à 40 minutes
Cuisson : 10-14 minutes

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180ºC (350ºF).
Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.

INGRÉDIENTS DE LA RECETTE DE BASE

560 ml (2 ¼ tasses) de flocons d'avoine à cuisson rapide
150 ml (2/3 tasse) de farine non blanchie
1 pincée de sel
180 ml (3/4 tasse) de beurre non salé, ramolli
250 ml (1 tasse) de cassonade
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
1 œuf

Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine et le sel. Réserver.

Dans un autre bol, crémer le beurre, la cassonade et la vanille au batteur électrique. Ajouter l'œuf et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs.
À l'aide d'une cuillère, former une dizaine de boules avec la pâte à biscuit.

Ajouter ensuite un ou plusieurs des **ingrédients enchantés** dans chaque boule, puis pétrir légèrement afin de bien les intégrer à la pâte.
Chaque biscuit deviendra alors une création unique qui te permettra de découvrir les préférences et les goûts du Père Noël!

Façonner ensuite le biscuit en l'aplatissant et en lui donnant la forme de ton choix. Tu peux aussi ajouter des décorations pour enjoliver tes créations.

Répartir sur les plaques en laissant 5 cm (2po) entre chacun des biscuits. Cuire au four de 10 à 14 minutes, jusqu'à ce que la base des biscuits soit dorée. Laisser tiédir sur la plaque puis transférer sur une grille.

Laisser bien à la vue pour le Père Noël !

Les ingrédients enchantés pour enquêter sur les goûts du Père Noël

VUE

Canneberges séchées (ajouter au goût pour ajouter des picots rouges dans et sur vos biscuits)
Colorant alimentaire (ajouter environ 6 gouttes pour colorer la pâte)

TOUCHER

Riz soufflé (ajouter 3 c. à soupe pour des biscuits légèrement croustillants)
Graines de tournesol ou noix (ajouter à l'intérieur ou sur le dessus pour donner un peu de croquant)
Noix de coco râpée (ajouter à l'intérieur ou sur le dessus pour la texture)

ODORAT (ARÔMES)

Gingembre en poudre (ajouter environ ¼ c. à thé à la préparation ou saupoudrer votre biscuit une fois formé)
Cannelle en poudre (ajouter environ ¼ c. à thé à la préparation ou soupoudrer votre biscuit une fois formé)
Muscade en poudre (ajouter environ ¼ c. à thé à la préparation ou saupoudrer votre biscuit une fois formé)

GOÛT (SAVEURS)

Sirop d'érable (ajouter 1 c. à soupe pour rendre le biscuit plus sucré)
Gros sel (saupoudrer quelques grains dans le mélange pour surprendre le Père Noël)

croquarium
Un jardin pour chaque enfant