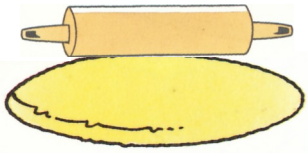
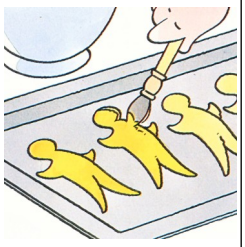
Recette des **biscuits de Noël**

Il faut:

- 3 verres de farine
- 1 cuillérée à café de levure
- 1 verre de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 plaquette de beurre ramolli
- 1 œuf pour la pâte et 1 autre œuf pour la décoration
- 1 zeste de citron **ou** d'orange

1/ Mélanger dans un saladier la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé.	2/ Ajouter le beurre ramolli coupé en morceaux et 1 œuf. Écraser à la fourchette.	3/ Pétrir avec les mains puis faire une boule.
4/ Râper l'écorce d'un citron ou d'une orange et malaxer la pâte avec.	5/ Étaler la pâte avec un rouleau et découper des formes avec les emporte-pièces ou avec un verre. Les disposer sur une plaque garnie de papier cuisson. 	facultatif 6/ Casser le 2ème œuf et garder le jaune. Étaler au pinceau ce jaune d'œuf sur les biscuits pour les dorer. 
7/ Faire cuire dans un four préchauffé à 200 ° pendant 7 minutes. (Surveiller.)		