

# Ingrédients pour la pâte:

- · 2 œufs
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre ou de margarine
- 600 g de farine
- ½ paquet de levure chimique

#### Pour décorer:

- Glaçage
- Fondant de différentes couleurs le cas échéant
- Bonbons et friandises
  le cas échéant



## Préparation de la pâte:

- 1. Mélanger les œufs, le sucre et le beurre en une masse onctueuse.
- 2. Mélanger la farine et la levure chimique et l'ajouter progressivement.
- Rouler la pâte en boule, envelopper dans un film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure env.
- Étaler finement des portions de pâte et découper le nombre souhaité de motifs avec les emporte-pièces Westmark.
- 5. Faire dorer les pièces au four environ 10 à 15 minutes à 180° C.

### La décoration

Ingrédients pour le glaçage ,collant':

- Jus de deux citrons
- Sucre glace



Suivant la quantité nécessaire de masse de décoration ou de collage, presser un à deux citrons. Incorporer peu à peu le sucre glace au jus de citron pour obtenir une masse épaisse. La remplir dans une poche à douille avec un embout fin ou dans un stylo à décorer.

**Conseil**: si vous souhaitez travailler des portions de masse de sucre, posez un torchon propre et humide sur le saladier dans lequel se trouve la masse. Elle se dessèchera moins vite et restera souple plus longtemps.

Garnir les moules avec du fondant par exemple et les assembler en un motif.

#### Conseil pour la décoration avec du fondant:

Étaler finement la masse de fondant et découper le nombre correspondant de motifs de dessus avec les petits emporte-pièces. Enduire la surface du biscuit d'un peu de glaçage et bien coller la décoration de fondant.