

INFO-BIBLIO

| UNE BIBLIOTHÈQUE AU COEUR DE TON ÉCOLE |



TA BIBLIOTHÈQUE SCOLAIRE A PENSÉ À TOI POUR LES FÊTES



BISCUITS DE NOËL

Tu désires faire des biscuits pour toi ou le Père Noël? Nous te proposons une délicieuse recette de biscuits à faire à la maison.



HISTOIRES VIRTUELLES

Découvre les histoires de Noël racontées par les techniciennes en documentation et les membres du personnel.



ACTIVITÉS

Tu ne sais pas quoi faire durant les Fêtes? Nous te proposons des jeux en ligne!

Centre
de services scolaire
du Chemin-du-Roy

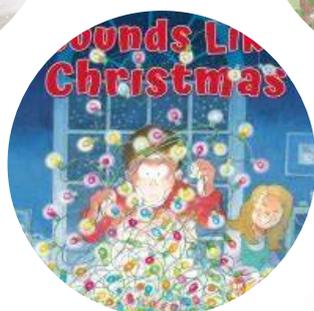
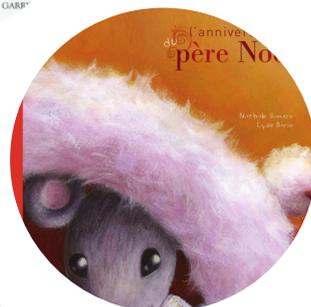
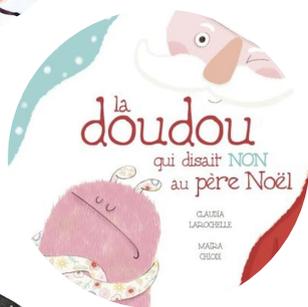
Québec



Clique sur l'image et
entre dans un monde
merveilleux.

HISTOIRES VIRTUELLES DE NOËL

Les techniciennes en documentation du CSS du Chemin-du-Roy
t'offrent un merveilleux présent pour le temps des Fêtes. Installe-
toi confortablement et découvre Les histoires virtuelles.



BISCUITS À DÉVORER

Tu as le goût de faire des biscuits pour le Père Noël ou pour toi? Voici une fabuleuse recette de biscuits à dévorer

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/4928-biscuits-a-decorer>

Ingrédients

Biscuits

625 ml (2 1/2 tasses) de farine tout usage non blanchie

60 ml (1/4 tasse) de féculé de maïs

5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte

1 pincée de sel

180 ml (3/4 tasse) de beurre non salé, ramolli

250 ml (1 tasse) de sucre

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

2 oeufs

Glace royale

1 blanc d'oeuf

375 ml (1 1/2 tasse) de sucre à glacer

Colorant alimentaire liquide ou en gel



Préparation: 30 min

Cuisson: 10 min

Réfrigération: 1h

Rendement: 45 biscuits, environ

Se congèlent

Centre
de services scolaire
du Chemin-du-Roy

Québec



Préparation

1. Place la grille au centre du four. Préchauffe le four à 190 °C (375 °F). Tapisse une à deux à plaques à biscuits de papier parchemin. Tu devras faire environ quatre fournées (ta plaque remplie de biscuits x 4 au four).

Biscuits

2. Dans un bol, mélange la farine, la fécule, la poudre à pâte et le sel. Mets le bol de côté.

3. Dans un autre bol, crème le beurre avec le sucre et la vanille au batteur électrique environ 3 minutes. Ajoute les oeufs, un à la fois, et continue de battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse ou à la cuillère de bois, incorpore les ingrédients secs que tu as mis de côté.

4. Avec les mains, façonne la pâte en deux disques. Couvre-les d'une pellicule de plastique et mets-les au réfrigérateur environ 1 heure.

5. Sur une surface de travail farinée, abaisse la pâte à une épaisseur d'environ 3 à 5 mm (1/8 à 1/4 po). Découpe des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce au choix. Répartis les biscuits de même grosseur sur une même plaque, car le temps de cuisson peut varier.

6. Cuis-les au four, une plaque à la fois, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le contour des biscuits soit légèrement doré. Laisse-les refroidir.



Centre
de services scolaire
du Chemin-du-Roy

Québec



Préparation (suite)

Glace royale

7. Dans un bol, fouette doucement le blanc d'oeuf et le sucre à glacer au batteur électrique environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils forment un pic mou. Tu peux colorer la glace de la couleur de ton choix.

8. À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une petite douille unie, décore tes biscuits.

Ne jette pas les restes de pâte. Tu peux la rouler et faire d'autres biscuits.

N'oublie pas d'en préparer quelques-uns pour le Père Noël.





UNE ACTIVITÉ POUR TOI

Durant tes vacances, enfile tes plus beaux habits et viens jouer avec nous et le Père Noël. Nous partirons ensemble à l'aventure...

Clique sur l'image pour découvrir les jeux.



Viens faire ta lettre au Père Noël avec Eli de la bibliothèque de l'Île-Bizard, arrondissement Île-Bizard Saint-Genève.



Centre de services scolaire
du Chemin-du-Roy
Québec