

A festive Christmas scene featuring gingerbread houses, cookies, and small figurines. The gingerbread houses are decorated with various toppings like chocolate chips, white icing, and small figurines. They are surrounded by an assortment of cookies, including heart-shaped, star-shaped, and round ones with different decorations. Small figurines, including teddy bears and reindeer, are scattered around the gingerbread houses. The scene is set on a dark, textured surface, possibly a tablecloth, with a small lit candle providing warm lighting. A sprig of greenery is visible in the background.

Vous recherchez des idées de décorations pour votre table de Noël ? Et si vous optiez pour une décoration qui se mange.

Nounou Stephy, membre de la [brigade créative](#) de Tête à Modeler vous propose de fabriquer des petits biscuits sablés au coeur en chocolat.

Idéal pour une activité avec les enfants qui pourront grignoter en attendant le Père Noël.

COMMENT RÉALISER CES ADORABLES BISCUITS AU COEUR EN CHOCOLAT ?



ETAPE 1: PRÉPARER LE MATÉRIEL ET VOS INGRÉDIENTS :

Vous aurez besoin de :

- 250gr de farine,
- 1 oeuf,
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100gr de beurre mou,
- 100gr de sucre semoule,
- 50gr d'amande en poudre
- 4 cuillères à soupe de cacao,
- Pâte à tartiner à la noisette,
- Pâte à tartiner au chocolat blanc
- Décors en sucre/petits bonbons.

Mais aussi :



ETAPE 2 : PRÉPARER LA PÂTE À BISCUITS :

Mélanger le beurre ramoli avec le sucre (semoule et vanillé). Bien travailler le mélange jusqu'à obtenir une crème très blanche puis ajouter un œuf. Mélanger le tout puis ajouter la farine et les amandes en poudre.

Diviser ensuite la pâte en deux et ajouter le cacao dans l'une d'elles. Travailler la pâte jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réserver les deux pâtes au frais pendant 30 minutes.

- 1 plaque et papier cuisson,
- 3 emportes pièces oursos gigognes,
- 1 emporte pièce rond,
- 1 boule de pâte vanillée,
- 1 boule de pâte cacaotée.



ETAPE 3 : PRÉPARER LA PÂTE VANILLÉE :

Abaissier la pâte vanillée.
 Découper des gros oursos à l'emporte-pièce.
 Dans la moitié des biscuits, faire une percée avec le mini emporte-pièce ourson.
 Dessiner les yeux et ajouter un petit bonbon pour la truffe.
 Enfourner 10 minutes thermostat 5 (150°).
 Les biscuits doivent rester blancs.
 Laisser refroidir.



ETAPE 4 : PRÉPARER LA PÂTE AU CACAO :

Abaissier la pâte cacaotée.
 Découper des ronds à l'emporte-pièce.
 Percer tous les biscuits sur le haut.
 Ajouter la moitié des biscuits avec l'emporte pièce ourson moyen.
 Conserver les petits oursos ainsi obtenu, dessiner des yeux et décorer de petits bonbons.
 Enfourner 10/15 minutes thermostat 5 (150°).
 Puis laisser refroidir.



Dans la pâte restante, étaler et couper des bandes pour former des petits cadeaux en pâte sablée. Suivre les instructions de [Laurianne de Perle en sucre](#)



ETAPE 7 : RÉALISER UN BUFFET ANIMÉ :

Imaginer un décor de Noël où les oursons s'animent... Ajouter des pliages de serviettes, des bougies électriques, des pompons et autres embellissent d'hiver pour décorer le centre de table.

ETAPE 6 : GARNIR LES OURSONS :

Napper les biscuits vanillés de pâte à tartiner aux noisettes et recouvrir d'un biscuit "troué".
Napper les biscuits cacaotés de pâte à tartiner au chocolat blanc. Recouvrir d'un biscuit "troué" et faire correspondre les 2 petits trous du haut pour y passer un ruban.



ETAPE 8 : OU DÉCORER DES ASSIETTES :

Idéal pour le dessert.

Retrouvez également d'autres réalisations en cliquant sur [nounou Stephy](#) ainsi que sur sa [page facebook](#) ou sur son [blog](#) !

LES PRODUITS 10 DOIGTS POUR RÉALISER CETTE ACTIVITÉ



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr

