



Biscuits céréales du Père-Noël

[DESSERTS](#) - [NOËL](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 8-9 TASSES

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 7-9 MIN

TEMPS DE REPOS : 30-45 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- $\frac{3}{4}$ de tasse de beurre, non salé, ramolli
- 250 grammes de fromage à la crème régulier, ramolli
- 1 tasse de sucre blanc
- 1 $\frac{1}{2}$ c. thé d'extrait de vanille
- 2 $\frac{1}{4}$ tasses de farine tout-usage
- $\frac{1}{2}$ c. thé de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{4}$ tasse de petits bonbons de Noël

Préparation

1. Mélanger à l'aide d'un batteur sur socle ou d'une mixette le beurre, le fromage à la crème, le sucre et la vanille jusqu'à consistance onctueuse.
2. Mélanger la farine et le bicarbonate et incorporer au mélange de fromage. Ajouter les bonbons et bien mélanger.
3. Abaisser la pâte à 1/8 de pouce d'épaisseur sur une feuille de papier parchemin.
4. Réfrigérer pendant au moins 30-45 minutes.
5. Préchauffer le four à 350 F.
6. Découper la pâte en languette à l'aide d'une roulette à pizza ou d'un couteau. Recouper les languettes pour former des petits carrés.
7. Déposer les carrés, en vous assurant qu'ils ne se touchent pas sur des plaques recouvertes de papier parchemin.

8. Cuire pendant 7-9 minutes ou jusqu'à que le dessous des petits biscuits soit bien doré.
9. Laisser refroidir et servir, en petite quantité à la fois, avec du lait (comme des céréales). Si vous en mettez trop, ils deviendront mous rapidement et ce sera moins agréable. Vous pouvez aussi vous servir des mini biscuits céréales pour nourrir les petits lutins qui sont parfois un peu jaloux des biscuits du Père Noël. Ils peuvent aussi servir comme garnitures pour vos sundaes du temps des fêtes.