

Rovaniemi, 8 novembre 2019

Bonjour ... ,

Chaque année, mes lutins partent en vacances chez des enfants dans le monde entier après une dure année de travail. Cette année tu as été choisi pour en recevoir un chez toi. Il part de Laponie le 15 novembre et arrivera chez toi le 1er décembre.

Tu vas pouvoir le suivre pendant son voyage, il va t'écrire!

Il faudrait que tu lui prépares un lit pour dormir chez toi avec un petit doudou et surtout des biscuits à lutins dont je t'envoie la recette secrète.

Une chose très importante à savoir: les lutins sont des petits êtres espiègles, ils font souvent des bêtises mais seulement la nuit quand les enfants dorment profondément... La journée, il sera comme un doudou et il a besoin de dormir, ne le dérange pas trop.

Le lutin repartira avec moi le 25 décembre.

Je te remercie!

Père-Noël



Sablés de Lutins

Ingrédients:

- 250g de farine
- 125g de sucre
- 1/2 sachet de levure alsacienne
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 125g de beurre coupé en petits dés
- 50g de poudre d'amandes
- Cannelle selon votre envie mais les lutins aiment la cannelle.



Dans un saladier, casse l'œuf, ajoute le sucre et bat au fouet ou batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoute les autres ingrédients, et malaxe avec tes mains. Étale la pâte, et découpe tes sablés avec des emporte-pièces.

Demande à un adulte de mettre au four pendant environ 15 minutes, thermostat 180°.

Tu peux aussi tremper tes sablés refroidis dans du chocolat fondu!

