

Cannes de NOËL

Ingrédients pour une vingtaine de cannes de Noël :

- 180 g de beurre mou
- 180 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'oeuf
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 300 g de farine
- colorants en gel ou liquides vert et rouge

Pour **la pâte**, fouettez ensemble le beurre et le sucre. Incorporez les jaunes d'oeuf, puis la vanille liquide et enfin la farine. Formez 1 boule. Divisez-la en 2, et gardez l'une d'elle au réfrigérateur.

Redivisez la seconde boule en deux. Formez un trou au centre de chaque pâte et versez-y un peu de colorant. Si vous prenez du colorant liquide, il en faudra pas mal. Si vous prenez du colorant en gel, une pointe suffira.

Refermez bien les boules de pâte et fraisez-les ! Pour cela, appuyez-les sur le plan de travail ou sur une planche à découper afin de bien incorporer le colorant.

Formez ensuite deux boules et placez le tout au réfrigérateur pour 30 minutes.

Formez ensuite des boudins avec chaque couleur. Ils doivent être assez fins (1 cm de diamètre max) et d'une longueur de 20 cm environ.



Assemblez les bandes deux par deux et entortillez-les. Donnez ensuite une forme de canne à vos biscuits.

Placez les cannes de Noël 30 minutes au congélateur.

Enfournez 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Laissez refroidir sur la plaque, hors du four. C'est prêt !