

Préparation

- 1 Découper 20 bandelettes de papier. Inscrive un message sur chacune d'elles.
- 2 Préchauffer le four à 150 °C (300 °F).
- 3 Dans un bol, mélanger la farine avec la fécule.
- 4 Dans un autre bol, fouetter les blancs d'oeufs à haute vitesse au batteur électrique pendant 30 secondes.
- 5 Diminuer la vitesse du batteur électrique. Verser le beurre fondu, l'eau et la vanille.
- 6 Ajouter graduellement la farine tamisée. Mélanger avec une cuillère de bois jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer 15 minutes à température ambiante.
- 7 Procéder à la confection des biscuits en suivant les étapes présentées ci-dessous. Les biscuits se conservent sept jours dans un contenant hermétique.

8



Sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin ou

d'une feuille de cuisson en silicone, verser 15 ml (1 c. à soupe) de pâte par biscuit. Étaler en un cercle de 10 cm (4 po) environ. Disposer trois cercles de pâte au maximum, en les espaçant l'un de l'autre.

9



Cuire au four de 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les contours commencent à