THE J.M. SMUCKER Co

Cannes de Noël torsadées

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	20 mins	50	N/A

Ingredients

- **Sablés:**
- 2 tasses (500 mL) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 3 1/4 tasses (800 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) e fécule de maïs
- 1/2 c. à thé (2 mL) de colorant alimentaire rouge
- 1/4 c. à thé (1 mL) d’extrait de menthe poivrée

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °F). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 3:

Battre le beurre en crème dans le grand bol du batteur électrique à vitesse moyenne élevée jusqu’à l’obtention d’une texture légère, environ 5 minutes. Ajouter le sucre en battant jusqu’à homogénéité, de 2 à 3 minutes.

Step 4:

Combiner la farine et la fécule de maïs dans un bol moyen. Ajouter au mélange de beurre en battant à faible vitesse jusqu’à homogénéité.

Step 5:

Diviser la pâte en deux. Ajouter le colorant alimentaire rouge et l’extrait de menthe poivrée à une des moitiés.

Step 6:

Rouler 1 c. à thé (5 ml) de pâte en forme de corde de 6 po (15 cm) de long sur une surface farinée. Répéter avec 1 c. à thé (5 ml) de pâte rouge. Déposer les cordes une à côté de l’autre et les torsader. Pincer les extrémités pour sceller. Courber une extrémité en forme de “crochet” pour former la canne de Noël.

Step 7:

Déposer sur les plaques à pâtisserie préparées en laissant 2 po (5 cm) d’espace entre chacun.

Step 8:

Faire cuire au four préchauffé de 15 à 18 minutes. Laisser refroidir sur les plaques 2 minutes avant de transférer sur une grille.

Images

