



COOKING WITH KIDS!



STAINED GLASS COOKIES

INGREDIENTS

- **1 cup sugar**
- **1/2 teaspoon salt**
- **1 Tbsp vanilla extract**
- **1 large egg**
- **3/4 cup butter (room temperature)**
- **2-1/2 cups flour**
- **16 Jolly Ranchers**

1

Mix the sugar, salt, vanilla, egg, and room temperature butter in a mixing bowl. Add the all purpose flour and mix until the dough starts to clump together. Transfer the dough to your working surface and knead briefly. Cover your dough with plastic wrap and chill in the refrigerator for 1 hour.

2

Unwrap two jolly ranchers and place them in a plastic baggie. Use a hammer or meat mallet to crush the jolly ranchers into very small pieces. Powder is okay as well, but try and get rid of any large chunks. Repeat with other jolly rancher colours. Two jolly ranchers will fill 3 - 4 cookies, depending on your cut out size.

3

Take out your dough and roll it out until it's just over 1/4 inch thick. Use a cookie cutter to cut out star shapes, or whatever shape you'd like! Place the cookies on a parchment lined baking tray. You can also use a silicone mat, but you need to cover your baking sheet with something to stop the candy from sticking. Cut out the centers of the cookies with a smaller cookie cutter of a similar shape.

4

Fill the center of the cookies with the crushed candies. Make sure they don't overflow; just add enough to cover the hole. Try and remove any pieces that fall on the top of the cookies prior to baking. Preheat your oven to 350F (180C) and bake the cookies for 12 minutes. Allow the cookies to cool on the tray for 20 - 30 minutes, until the candy center has hardened.



Adapted From : One Little Project



CUISINER AVEC LES ENFANTS



BISCUITS VITRAUX

INGRÉDIENTS

- **1 tasse de sucre**
- **1/2 cuillère à thé de sel**
- **1 cuillère à table d'extrait de vanille**
- **1 gros oeuf**
- **3/4 de tasse de beurre (à température ambiante)**
- **2-1/2 tasses de farine**
- **16 Jolly Ranchers**

1

Mélanger le sucre, le sel, la vanille, l'oeuf et le beurre dans un bol. Ajouter la farine tout usage et mélanger jusqu'à ce que la pâte commence à se former. Transférer la pâte sur votre plan de travail et la pétrir brièvement. Recouvrir la pâte d'une pellicule plastique et la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

2

Déballer deux Jolly Ranchers et les placer dans un sac en plastique. Utiliser un marteau ou un maillet à viande pour écraser les Jolly Ranchers en très petits morceaux. La poudre est également acceptable, mais essayez de vous débarrasser des gros morceaux. Répéter l'opération avec les autres couleurs de Jolly Ranchers. Deux Jolly Ranchers rempliront 3 à 4 biscuits, en fonction de leur taille.

3

Sortir la pâte et l'étaler jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur d'un peu plus d'un demi-pouce. Utiliser un emporte-pièce pour découper des étoiles, ou toute autre forme que vous souhaitez! Placer les biscuits sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin. Vous pouvez également utiliser un tapis en silicone, mais vous devez couvrir votre plaque avec quelque chose pour empêcher les bonbons de coller. Découper le centre des biscuits à l'aide d'un petit emporte-pièce de forme similaire.

4

Remplir le centre des biscuits avec les bonbons écrasés. Faire attention à ce qu'il n'y ait pas de débordement; en mettre juste assez pour couvrir le trou. Essayez d'enlever les morceaux qui tombent sur le dessus des biscuits avant la cuisson. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C) et faire cuire les biscuits pendant 12 minutes. Laisser les biscuits refroidir sur la plaque pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que le centre du bonbon ait durci.



Adapté de : One Little Project