



Message enchanté des petits lutins du Père Noël !

Cette année, un vent de malice a soufflé sur le village du Père Noël...
Le Grinch, plus farceur que jamais, a semé un véritable tourbillon de bêtises, au point de nous dépasser dans l'art des coquinerie !
Le Père Noël est bien préoccupé, alors il nous a confié une mission très spéciale : guider le Grinch sur le chemin de la sagesse et de la gentillesse... même si, pour nous, ce n'est pas toujours évident !

Ainsi, les 24 nuits qui mèneront à Noël seront différentes des autres années : elles seront remplies de magie, d'apprentissage et de rires. Nous allons montrer au Grinch qu'on peut s'amuser, rêver, partager ET offrir des cadeaux... tout en gardant un grand cœur sans faire de bêtises ! Des cadeaux, dites-vous ? Oh ouiiii !

Chaque matin, au réveil, une surprise vous attendra...

Un trésor gourmand, créatif ou parfumé... qui sait ?

La magie décidera !

Nous comptons sur vous pour aider le Grinch à se transformer même s'il risque de faire quelques bêtises de temps en temps si nous ne parvenons pas à le contrôler !!!

Mais grâce à vous, peut-être retrouvera-t-il le chemin de la bonté avant son retour chez le Père Noël... qui, dans sa grande barbe blanche, commence à s'inquiéter !

Que la féerie de Noël vous accompagne... et que l'aventure commence !

PS : N'oubliez pas de préparer des Craqu'O'Lutins ou des Craqu'O'Grinch pour notre arrivée On vous remet les recettes !

Les Lutins et Mr Grinch

Les Craqu'O'Lutins de Mère Noël

Ingédients :

- 200gr de sucre
- 200gr de chocolat noir
- 50gr de beurre
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- 220gr de farine
- 1 sachet de levure chimique



Préparation



- Mettre 100gr de sucre en poudre et pulvériser 10s/vit 10. Réservez.
- Ajouter 200gr de chocolat et pulvériser 10s/vit 9.
- Ajouter 50gr de beurre. Chauffer 2min/50°C/vit 2.
- Ajouter 2 oeufs et 100gr de sucre en poudre. Mélanger 30s/vit 4.
- Ajouter 1 pincée de sel, 220gr de farine et 1 sachet de levure. Mélanger 20s/vit 5.
- Réservez au frigo pendant 2h.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Formez des boules sur une plaque avec du papier sulfurisé et recouvrez de sucre glace.
- Faire cuire pendant 10min

Message des lutins !

*Vous avez le droit d'en manger mais
n'oubliez pas de nous en laisser...*



Les Craqu'O'Grinch de Mère Noël

Ingédients :

- 200gr de sucre
- 200gr de chocolat blanc
- Du colorant vert
- 50gr de beurre
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- 220gr de farine
- 1 sachet de levure chimique



Préparation



- Mettre 100gr de sucre en poudre et pulvériser 10s/vit 10. Réservez.
- Ajouter 200gr de chocolat et pulvériser 10s/vit 9.
- Ajouter 50gr de beurre. Chauffer 2min/50°C/vit 2.
- Ajouter le colorant, 2 œufs et 100gr de sucre en poudre. Mélanger 30s/vit 4.
- Ajouter 1 pincée de sel, 220gr de farine, 1 sachet de levure. Mélanger 20s/vit 5.
- Réservez au frigo pendant 2h.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Formez des boules sur une plaque avec du papier sulfurisé et recouvrez de sucre glace.
- Faire cuire pendant 10min

Message des lutins !

Vous avez le droit d'en manger mais n'oubliez pas de nous en laisser...

