



You need

For 24 cookies

225g butter, softened

225 g de
beurre ramolli



250g sugar

250 g de
sucre en poudre

50g brown sugar

50 g de sucre roux



2 large eggs

2 gros œufs

**2 teaspoons
cream of tartar**

2 cuillères à café de
crème de tartre



**2 teaspoons
vanilla extract**

2 cuillères à café
d'extrait de vanille



360g flour

360 g de farine



**1 teaspoon
baking soda**

1 cuillère à café de
bicarbonate de soude

1/2 teaspoon salt

1/2 cuillère à café de sel



Melted snowman cookies

Biscuits bonshommes de neige fondus

Ces biscuits en forme de bonshommes de neige fondus au soleil sont rigolos à préparer en hiver.



For the decoration

Pour la décoration



160g icing sugar

160 g de sucre glace

1.5 tablespoons milk

1,5 cuillère à soupe de lait



24 marshmallows

24 chamallows

**orange and black
edible markers**

feutres alimentaires
orange et noir



**red and black
icing tubes**

tubes de glaçage
noir et rouge



1 In a bowl, beat the sugar and butter. Then beat in the eggs, cream of tartar, vanilla, flour, baking soda and salt.

Dans un saladier, mélange le sucre en poudre, le sucre roux et le beurre. Puis ajoute les œufs, la crème de tartre, la vanille, la farine, le bicarbonate et le sel.



2 Shape the dough into 24 balls, then flatten. Place onto baking sheets. Bake for 10 to 12 minute.

Avec la pâte, forme 24 boules, puis aplatis-les. Place-les sur des plaques de cuisson. Fais cuire au four de 10 à 12 minutes.



3 Put the icing sugar in a bowl. Add milk and stir. Spoon the icing over the biscuits.

Verse le sucre glace dans un bol. Ajoute le lait et mélange le tout. Avec une cuillère, étale le glaçage obtenu sur les biscuits.



4 For the head, place a marshmallow on the icing sugar and press down. Add a face, buttons, arms, etc.

Pour la tête des bonshommes, pose un chamallow sur le glaçage et appuie dessus. Dessine un visage, des boutons, des bras, etc.