



## You need

For 24 cookies

**225g butter, softened**

225 g de beurre ramolli

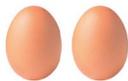


**250g sugar**

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.



 Preheat oven to 190°C.

## 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.



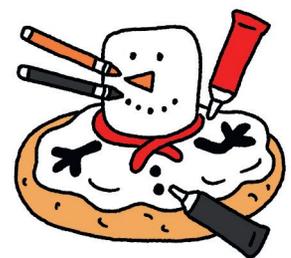
**2** Shape the dough into 24 balls, then flatten. Place onto baking sheets. Bake for 10 to 12 minute.

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.