



Petits biscuits de Noël

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de farine
- 100 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre
- 50 g d'amandes en poudre
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de levure

Pour les épices au choix :

- cannelle
- gingembre
- muscade
- girofle...
- zestes de citron (orange ou mandarine)
- 1 jaune d'oeuf (mélangé à un peu d'eau)

Pour le glaçage royal :

- 1 blanc d'oeuf
- 250 g de sucre glace
- 1 citron
- colorants alimentaires

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Mélanger dans une grande jatte la farine, le levure, le sucre et la poudre d'amandes.

Ajouter le beurre et l'œuf, puis travailler avec une fourchette.

Pétrir ensuite avec les mains (faire une "boule"), et l'assaisonner au choix avec : 4 épices, cannelle/orange, citron...

Moi, je coupe la boule en 3, et je fais 3 assaisonnements différents!

Étaler la pâte avec un rouleau et découper des formes à l'emporte-pièce (sapins, lunes, étoiles.....); les disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé.

Étaler un peu de jaune d'oeuf avec de la cannelle sur les biscuits, pour qu'ils soient bien dorés, et enfourner 7 à 10 min (à surveiller).

Pour le glaçage royal, mélanger le sucre glace avec le blanc d'œuf, mettre le jus de citron

Colorer le mélange avec les colorants alimentaires

Réaliser un cône avec du papier sulfurisé pour décoration des biscuits