



Ptits biscuits de Noël

Ingrédients pour 6 personnes

- 250g Farine
- 100g Beurre ramolli
- 50g Amandes en poudre
- 125g Sucre
- 2 Œufs (dont 1 jaune pour la dorure)
- 1 cuil. à café Levure

Préparation de la recette :

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Mélanger dans une grande jatte la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes.
3. Ajouter le beurre et un œuf ; puis travailler avec une fourchette.
4. Pétrir ensuite avec les mains (faire une "boule"), et l'assaisonner au choix avec : 4 épices, cannelle/orange, citron...
5. Étaler la pâte avec un rouleau et découper des formes à l'emporte-pièce, les disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé.
6. Étaler un peu de jaune d'œuf avec de la cannelle sur les biscuits, pour qu'ils soient bien dorés, et enfourner 7 à 10 min (à surveiller).
7. Pour la décoration (yeux, boutons ...) mélanger 1 blanc d'œuf et du sucre glace et faites appel à votre imagination !