

# RECETTE DES BISCUITS DE NOËL



## INGREDIENTS

250 g de farine

125 g de sucre en poudre

Beurre ramolli 125 g

1 œuf

Cannelle en poudre 1 cuiller à soupe (ou autre épice : gingembre, citron, girofle....)

En option pour un glaçage : 150 g de sucre glace, un blanc d'œuf et du colorant alimentaire.

Emporte-pièces formes de Noël

## COMMENT FAIRE

Versez dans un bol la farine, le sucre, le sel, la cannelle (ou autre) et bien mélanger avec les doigts.

Ajoutez l'œuf et mélangez pour obtenir un mélange homogène. Laissez reposer la pâte obtenue dans un torchon légèrement humide pendant 1 heure.

Étalez la pâte jusqu'à ce qu'elle atteigne un demi centimètre d'épaisseur. Découpez vos formes à l'emporte pièce,

Pensez à préchauffer votre four à 180 ° pendant 10/15 minutes.

Déposez vos formes de biscuits de Noël sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

A l'aide d'un cure dent, percez un trou à l'endroit où passera le fil pour décorer le sapin (en option).

Enfournez votre plaque pendant 10/12 minutes. Éteignez quand les biscuits ont pris une légère coloration.

Glaçage : mélangez le blanc d'œuf avec le sucre glace. Si plusieurs couleurs, utilisez différents bols.

Glacez avec fantaisie !