

SABLÉS ET PETITS BISCUITS DE NOËL

Ingrédients

- 300 g de farine
- 130 g de sucre ou cassonade
- 100 g de beurre
- 60 g d'amandes en poudre
- 1 c.à.c de levure chimique
- 1.5 c. à café de mélange de cannelle, muscade et gingembre.
- 1 œuf

Pour le glaçage:

- 100 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- quelques gouttes de colorant alimentaire de votre choix

Cuisson : 10 / 12min



Préparations

Préparation des biscuits:

D'abord chauffez votre four à 180° et tapissez une plaque avec du papier sulfurisé.

Ensuite mélangez la farine, sucre – ou cassonade – amandes en poudre et levure chimique.

Ajoutez en dessus le beurre en morceaux avec l'œuf puis mélangez après ajoutez le mélange d'épices et mélangez le tout à la main pour avoir une pâte.

Formez une boule avec votre pâte sur un plan de travail propre puis abaissez-la avec le rouleau à pâtisserie.

Façonnez vos biscuits selon l'emporte pièces que vous utilisez et placez-les sur la plaque, le reste de la pâte, formez une boule, abaissez-la et refaites la même opération.

Mettez votre plaque au four pour une cuisson de 10 à 12 minutes.

Préparation du glaçage:

Mettez le sucre glace dans un bol, ajoutez le blanc d'œuf puis fouettez bien, plus vous fouettez mieux c'est.

Ensuite ajoutez le colorant selon votre choix et mélangez encore – vous pouvez répartir votre glaçage entre 2 bols pour deux colorants.

Remplissez u ne ou deux poche à douilles avec votre ou vos glaçages et décorez vos biscuits puis déposez-les sur la grille pour que le glaçage durcisse.