



Autre

Biscuits de Noël 'maison'

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes farine fermentante
75 grammes de sucre candi
25 grammes de beurre
sucre en poudre
1 œuf (gros)
1 cuillère à café d'épices pour spéculoos
1 cuillère à café de gingembre en poudre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Mélangez ensemble le beurre, le sucre, les oeufs, le gingembre, les épices pour spéculoos, la farine et une pincée de sel jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Roulez la pâte sur un plan de travail enfariné jusqu'à une épaisseur de ½ cm.

Formez des petits biscuits de pâte avec un emporte-pièce. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 15 minutes. Laissez ensuite refroidir les biscuits.

Dissolvez 4 cs de sucre en poudre dans un filet d'eau et mélangez pour obtenir un glaçage ferme. Trempez-y le dessus des biscuits de Noël puis laissez durcir le glaçage.

Ustensiles de cuisine

Four

