



Desserts

Biscuits 'renne'

Pour 4 personnes.

Ingrédients

750 grammes de sucre candi (brun)
5 grammes natriumbicarbonaat
5 grammes d'épices pour spéculoos
15 grammes de cannelle en poudre
500 millilitres de lait
1 kilogramme de farine
250 grammes de beurre
4 œufs

Pour la décoration

1 marqueur alimentaire Dr. Oetker (brun)
poignée smarties (rouges)

Méthode de préparation

Prenez un grand plat et mélangez le beurre mou et le sucre pour obtenir une masse homogène. Tamisez le bicarbonate de soude avec la farine et ajoutez cela au mélange de beurre et de sucre. Ajoutez aussi les épices et mélangez bien.

Ajoutez ensuite les oeufs et le lait. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte lisse. Laissez reposer 24 heures dans un lieu froid.

Préchauffez le four à 180°C. Entretemps faites des petites formes de spéculoos et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez 15 minutes.

Avec le marqueur dessinez la ramure du renne sur le biscuit. Ensuite 2 points parallèles à égale distance pour les yeux puis posez le Smartie rouge pour le nez du renne. Bon appétit!

