



Les papilles d' **Udibri**

BISCUITS DE NOEL AUX EPICES



Temps de préparation
25 min



Temps de cuisson
12 min



Portions
30 biscuits



Difficulté
Facile



Type de plat
biscuits



Type de recette
Recette de Noël

Instructions

Ingrédients

- 250g Farine t65
- 125g sucre de canne
- 80g de beurre froid
- 78g d'œuf battu
- 50g poudre d'amande
- 20g miel
- 1 càc de levure chimique
- 2 càc bombées de cannelle
- 1 càc de gingembre
- 1 pointe de grain de vanille

- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients secs.
- Ajouter le beurre froid et mélanger à la spatule puis finir à la main jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
- Ajouter l'œuf battu et le miel, mélanger et former une boule avec la pâte.
- Filmer la pâte et le mettre au frais 30 minutes. Le fait que la pâte soit réfrigérée cela facilite l'étape suivante.
- Étaler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et découpez des biscuits à l'aide d'emporte-pièce de votre choix.
- Déposer les biscuits sur une plaque chemisée de papier de cuisson. Les faire cuire pendant 10 à 15 min dans un four préchauffé à 180°C.
- A la sortie du four, les biscuits sont encore mous mais durcissent au cours du refroidissement.
- A l'aide d'un stylo de glaçage, décorer les biscuits refroidis.
- A vos papilles !

