

alimentarium



**BISCUITS AUX ÉPICES
DE NOËL**

BISCUITS AUX ÉPICES DE NOËL

Recette pour environ 20-25 biscuits

Ingrédients

250 g de farine
1 pincée de poudre à lever
1 pincée de sel
1 c.s de mélange d'épices de Noël

100 g de beurre
40 g de sucre de canne
80 g de miel
1 oeuf
Zeste d'orange (facultatif)

Glaçage royal

30 g de blanc d'oeuf
1 cc. de jus de citron
170 g de sucre glace

Matériel

Petite casserole
Bols
Cuillères à soupe
Maryse
Rouleau à pâte
Couteau
Emporte-pièces divers Noël
Abaisse de 7 mm

Réalisation

- Dans une casserole, chauffer le miel, le sucre de canne et le beurre (laisser refroidir).
- Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à lever, le sel, le zeste d'orange et les épices de Noël.
- Incorporer le mélange miel beurre sucre.
- Ajouter l'oeuf et bien mélanger le tout.
- Travailler en une pâte homogène.
- Laisser reposer la pâte 30 minutes au frais.
- Préchauffer le four à 170°.
- Abaisser la pâte à 7 mm et découper à l'emporte-pièces.
- Enfourner environ 7-9 minutes à 170°.
- Décorer avec de la glaçure royale.

Pour plus de recettes, rendez-vous sur www.alimentarium.org