

Petits biscuits de Noël

 15 minutes.



1

Ingédients

- 250 g de farine
- 100 g de beurre ramolli
- 50 g d'amandes en poudre
- 125 g de sucre
- 2 œufs (dont 1 jaune pour la dorure)
- 1 cuillère à café de levure

Étapes de préparation



1. Préchauffer le four à 200°.
2. Mélanger la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes.
3. Ajouter le beurre et un œuf. Travailler avec une fourchette.
4. Pétrir ensuite avec les mains et l'assaisonner au choix avec : 4 épices, cannelle/orange, citron...
5. Étaler la pâte avec un rouleau et découper des formes à l'emporte-pièce, les disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé.
6. Étaler un peu de jaune d'œuf avec de la cannelle sur les biscuits, pour qu'ils soient bien dorés, et enfourner 7 à 10 min (surveiller la cuisson).
7. Pour la décoration mélanger 1 blanc d'œuf et du sucre glace et laissez parler votre créativité !