



Biscuits de Noël

Ingrédients :

- 500 g de farine
 - 300 g de beurre
 - 4 œufs
 - 250 g de sucre en poudre
 - 1 sachet de levure
 - 1 c. à café de cannelle
 - 1 pincée de sel
 - Pour le glaçage :
 - 2 blancs d'œufs
 - 200 g de sucre glace
 - quelques gouttes de citron
-

PRÉPARATION :

- Préparation 15 min
- Cuisson 12 min
- Repos 2 h

Préchauffer le four à th.7 (210 °C)

Découper le beurre en menus morceaux.

Mettre dans un bol et laisser ramollir.

Dans une terrine, mélanger la farine et le sucre.

Creuser un trou au milieu et y verser la levure, la cannelle, le sel et le beurre préalablement ramolli

Pétrir avec le bout des doigts.

Quand la pâte devient sableuse, la placer sur un plan de travail.

Casser 3 œufs et dissocier les blancs des jaunes.

Additionner les jaunes avec un œuf entier au mélange et fraiser avec la paume de la main jusqu'à ce que cette dernière soit homogène

Former une boule, enrouler dans un film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant 2 h.

Après ce délai, abattre la pâte à 1 cm d'épaisseur.

À l'aide d'un emporte-pièce étoile, façonner les biscuits et déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.