



SUCRÉ



2 PLAQUES



1H00

BISCUITS DE NOËL

INGRÉDIENTS

Pour la pâte sablée:

- 175g de beurre
- 125g de sucre semoule
- 50g de poudre d'amandes
- 50g de poudre de noisettes
- 1 c à café de cannelle en poudre ou vanille en poudre
- 1 œuf
- 250g de farine T45

Pour le glaçage royal:

- 2 blancs d'œufs
- 300g de sucre glace
- 1c à café de jus de citron
- Colorants au choix

ÉTAPES

Pour la pâte sablée :

1. Préchauffez le four à 180 °C
2. Dans un cul-de-poule, mélangez dans l'ordre : le beurre légèrement ramolli, le sucre, les amandes et les noisettes en poudre, ainsi que la cannelle ou la vanille
3. Incorporez l'œuf, puis la farine
4. Laissez reposer la pâte pendant 2 heures au réfrigérateur
5. Farinez votre plan de travail et étalez la pâte sur une épaisseur de 9 mm
6. Découpez des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce
7. Disposez les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
8. Enfournez pour environ 15 minutes de cuisson

Pour le glaçage royal :

1. Mélangez tous les ingrédients
2. Décorez vos biscuits



LA CAPÉCHADE
FOODLAB DU BASSIN DE THAU