



Fiche à imprimer offert par

HUGO
L'ESCARGOT

BISCUITS DE NOËL

Aux épices et au miel

Les ingrédients :

125g de beurre
250 de poudre d'amande
125 g de sucre
250 grammes de farine
2 œufs
1 cuillère à soupe de mélanges
d'épices à pain d'épices
1 cuillère à soupe de miel
1 cuillère à café d'eau de fleur
d'oranger
Sucre glace pour la décoration



Étape 1 : Dans un saladier, travaillez le beurre en pommade



Étape 2 : Une fois le beurre bien mou, incorporez les ingrédients : le sucre, les œufs, la poudre d'amande, la farine, les épices, le miel et l'eau fleur d'oranger. Pétrissez bien la pâte pour en faire une boule et réservez une heure au frais.



Étape 3 : Faites préchauffer votre four à 190 degrés. Pendant ce temps étalez la pâte entre 1cm et 5 mm d'épaisseur environ puis découpez la avec un emporte-pièce.



Étape 4 : Pour finir, enfournez vos biscuits pendant 10 minutes et saupoudrez de sucre glace pour la finition !



Bon appétit !

