

# RECETTE SUCRÉE

Nombre de pièces : 6 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn - Difficulté : Facile



## Biscuits de Noël au sucre cristal

### > Préparation

- Couper le beurre dans un bol et laisser ramollir à température ambiante. Verser la farine, le sucre, la levure, la cannelle et la poudre d'amande dans un saladier.
- Creuser une fontaine au centre et y mettre le beurre. Travailler à la main jusqu'à obtention d'une préparation sableuse. Ajouter l'œuf et travailler jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Rouler en boule et couvrir d'un linge. Placer au frais pendant une heure.
- Préchauffer le four th 6 (180°). Etaler la pâte sur un plan de travail fariné. Découper des disques de 8 cm de diamètre environ puis, faire un petit trou dans le haut de chaque disque de pâte.
- Poser les biscuits sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Parsemer de sucre cristal coloré. Enfourner et faire cuire 10 min. Sortir du four et les laisser refroidir sur une grille. Avant de servir, passer un petit ruban dans le trou des biscuits et faire un joli noeud.

### Ingrédients

- 3 verres de farine
- 1 verre de sucre en poudre
- 1/2 verre de poudre d'amande
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 1 pincée de levure
- 1 càs de cannelle en poudre
- sucre cristal coloré