

Biscuits de Noël



6 personnes



20 minutes



Facile

Ingrédients

- 170g de farine
- 60g de beurre froid en morceaux
- 85g de cassonade
- 2 Cs de sirop de sucre de canne
- 2 Cs de lait
- 1 jaune d'œuf
- 1/5 Cc de gingembre en poudre
- 1/2 Cc de cannelle en poudre
- 1/2 Cc de 4 épices

Glaçage

- 170g de sucre glace tamisé
- 1 blanc d'œuf

Préparation

Dans un saladier, mettre la farine, le gingembre, la cannelle et le mélange d'épices. Incorporer le beurre en morceaux et travailler la pâte du bout des doigts jusqu'à ce que le mélange soit de consistance sableuse. Incorporer le sucre cassonade. Mélanger le sirop de sucre de canne, le lait et le jaune d'œuf dans un bol, verser le tout dans le saladier et remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Poser la pâte sur le plan de travail fariné et pétrir pendant quelques secondes pour la rendre homogène. Abaisser la pâte sur une épaisseur de 3 à 6 mm, puis découper des formes avec un emporte-pièce en forme d'étoile ou de sapin. Disposer les biscuits sur la plaque du four et mettre au frais pour 10 minutes. Enfourner pour 10 à 12 minutes (les biscuits doivent être dorés).

Dans un bol, incorporer peu à peu le sucre glace au blanc d'œuf afin d'obtenir un liquide épais. Verser cette préparation dans une poche à douille et napper les biscuits de glaçage en réalisant la décoration de votre choix.

Astuce : Avant de faire cuire la pâte, faites un petit trou (à l'aide d'une paille, c'est parfait) en haut des biscuits. Une fois vos sablés cuits et décorés, glissez-y un ruban ou une jolie ficelle avant de les accrocher dans votre sapin.