

## P'TIT BISCUIT DE NOËL

De succulents petits biscuits, idéal lors des fêtes de fin d'année. Ils peuvent être conservés au sec pour de petits encas gourmands !



**Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 10 min - Temps de repos : 0 min**

**Ingrédients** (environ 25 biscuits)

### **Pain d'épices**

- 400 g de farine
- 100 g de farine de seigle
- 300 g de miel
- 200 g de beurre
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- 10 g de mélange 4 épices
- 12 g de levure chimique

### **Glace Royale**

- 1 blanc d'œuf
- 180 g de sucre glace
- 3 gouttes de vinaigre
- qq's gouttes de colorant

## Préparation

### **Pain d'épices :**

Chauffer le miel. Au batteur, mélanger le miel, la farine, le beurre mou (possible de le mettre 20 secondes au micro-ondes) et la farine de seigle.

Ajouter tous les autres ingrédients et travailler la pâte. Laisser refroidir.

A l'aide d'un rouleau, étaler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit d'environ ½ cm d'épaisseur.

Détailler à l'aide d'emporte-pièce. Cuire au four à 180°C (th.6) pendant 10 minutes.

### **Glace Royale :**

Au batteur électrique (à la feuille), mélanger à moyenne vitesse les blancs d'œufs et le sucre glace pendant 5 minutes.

Façonner vos différentes couleurs en mettant dans de petits bols un peu de glace royale, le colorant (ou mélange de colorants) souhaité et le vinaigre. Bien mélanger.

### **Montage des p'tits biscuits :**

Fabriquer des petits cornets en papier sulfurisé.

Y verser un peu de glace royale de la couleur souhaitée et refermer le cornet.