

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.