



# Recette Secrète des Biscuits de Noël

Par Peppermint elfe pâtissier en chef du Père-Noël



## Ingédients :

- 250g de farine
- 125g de sucre
- 50g de poudre d'amandes
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100g de beurre pommade
- 1 oeuf

Facultatif : épices au choix

- cannelle
- gingembre
- 4 épices
- citron ...

## Préparation :

Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs : la farine, le sucre, la poudre d'amandes et la levure.

Ajouter le beurre et l'œuf ; puis mélanger avec les mains jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Parfumer ou non la pâte avec l'épice de votre choix.

Vous pouvez former 3 pâtons, les aromatiser selon les goûts puis faire une forme par parfum pour les différencier après cuisson.

Préchauffer le four à 200°C

Étalez la pâte sur au moins 1 cm d'épaisseur. Découpez les formes souhaitées à l'emporte pièces.

Disposez les biscuits sur une plaque couverte d'un papier cuisson. Enfournez 7 à 10 min en surveillant la cuisson.

## Trucs & Astuces

Pour un glaçage royal, mélanger 1 blanc d'œuf et du sucre glace jusqu'à bonne consistance. Tu peux aussi rajouter du colorant



Ho ! Ho ! Ho !

