

# Biscuits de Noël

Temps de préparation 20 min

Temps de cuisson : 12 minutes

## Ingrédients

500 g de farine

300 g de beurre

4 œufs

250 g de sucre en poudre

1 sachet de levure

1 c. à café de cannelle

1 pincée de sel

Pour le glaçage :

2 blancs d'œufs

200 g de sucre glace

quelques gouttes de citron



## Préparation

Préchauffer le four à th.7 (210 °C)

- Découper le beurre en petits morceaux. Mettre dans un bol et laisser ramollir.
- Dans une terrine, mélanger la farine et le sucre.
- Creuser un trou au milieu et y verser la levure, la cannelle, le sel et le beurre préalablement ramolli. Pétrir avec le bout des doigts.
- Quand la pâte devient sableuse, la placer sur un plan de travail.
- Casser 3 œufs et dissocier les blancs des jaunes.
- Additionner les jaunes avec un œuf entier au mélange et fraiser avec la paume de la main jusqu'à ce que cette dernière soit homogène.
- Former une boule, enrouler dans un film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant 2 h.
- Après ce délai, abattre la pâte à 1 cm d'épaisseur.
- À l'aide d'un emporte-pièce étoile, façonner les biscuits et déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Cuire au four durant 12 min.
- À la fin de la cuisson, laisser refroidir.
- En attendant, réunir dans un saladier les blancs d'œufs, le sucre glace et le jus de citron.
- Mélanger un moment jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Napper les biscuits de ce glaçage.

Savourez votre recette de biscuits de Noël !



## Goûter

