

MERCI!
...et joyeuses
fêtes à tous!

UN TAS
D'IDÉES
CADEAUX

Biscuits gourmands de Noël

Ingrédients

Pâte à biscuits :

1 oeuf
250g de farine
75g de sucre glace
140g de beurre
25g de poudre
d'amandes

Glacage :

Sucre glace
Blanc d'oeuf
Citron
Colorant aliment.

BISCUITS

Dans un saladier versez la **farine**, le **sucre**, la **poudre d'amandes**. Formez un puits et ajoutez l'**oeuf** et le **beurre**. Travaillez à la main jusqu'à former une boule. Filmez la pâte et placez-la au réfrigérateur pendant 2 heures. Préchauffez le four à 180°C. Étalez la pâte et découpez-la avec un emporte-pièce. Enfourez pour 10 à 12 minutes de cuisson.



GLAÇAGE

Mélangez le **sucre glace** avec le **blanc d'oeuf** puis ajoutez quelques gouttes de **citron** jusqu'à obtenir une consistance très légèrement coulante. Colorez les 2/3 du glacage en ajoutant un peu de **colorant** rouge ou rose. Puis séparez le reste du glacage dans 2 petits bols pour colorer une partie du glacage en rose et rouge et laissez le reste en blanc. Placez les glaçages rose et blanc dans les cornets pâtisseries et le glacage vert dans une poche à douille. Attendez que les biscuits soient complètement refroidis pour les décorer avec le glacage. Prenez un biscuit et commencez par le glacage rouge en formant une spirale avec la poche à douille. Finissez par former avec le glacage blanc la couronne de perles autour de chaque sablé. Laissez sécher les petits gâteaux à température.

