

Les biscuits de Noël

La recette de notre partenaire **jow**



Pour
env. 20 biscuits



Préparation
15 min



Cuisson
15 min

- 160 g de farine
- 40 g de poudre d'amande
- 1/2 càc de levure chimique
- 100 g de sucre de canne
- 2 càs de cannelle
- 80 g de beurre mou
- 1 œuf

- Préchauffer le four à 160°C. Dans un saladier, verser la farine, la poudre d'amande, le sucre, la cannelle et la levure chimique.
- Mélanger le tout à l'aide d'une spatule et ajouter le beurre.
- Mélanger à la main, jusqu'à obtenir une pâte sablée.
- Ajouter l'œuf et mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Placer la pâte sur un plan de travail fariné et l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, jusqu'à obtenir une pâte de 3 à 4 mm d'épaisseur.



- Utiliser des emporte-pièces pour former des biscuits de Noël.
- Récupérer l'excédent de pâte et former une boule. Faire à nouveau des biscuits jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.
- Placer les biscuits sur un tapis de cuisson et enfourner pendant 15 minutes à 160°C.
- Laisser refroidir sur une grille. C'est prêt !