

## Recette biscuits bonhommes de Noël :

### Ingrédients biscuits :

- 175 gr de sucre brun
- 85 gr miel liquide
- 100 gr beurre salé
- 350 gr de farine
- Une pincée de gingembre et  
une pincée de cannelle
- 1 œuf battu
- ½ sachet de poudre à lever



1. Dans une casserole portez à ébullition le sucre, le beurre et le miel 2 min.
2. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir 10 min.
3. Dans un saladier mettre la farine, la poudre à lever, les épices, puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte toute molle.
4. Mélangez avec le premier mélange refroidi et mettre au frigo 30 min.
5. Etalez la pâte et former les bonhommes avec les emporte-pièces.
6. Enfournez 10-12 min à 180 degrés et laissez totalement refroidir.

### Ingrédients glaçage royal :

- 200 gr de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 3 cuillères à café d'eau

1. Mélangez le sucre glace avec le blanc d'œuf et fouettez jusqu'à ce que le mélange double de volume.
2. Rajoutez le citron et fouettez à nouveau.

3. Détendez le glaçage avec l'eau au besoin (si besoin de faire plus liquide pour un remplissage des bonhommes par ex.).
4. Rajouter du colorant alimentaire si besoin.

## Recette biscuits de Noel :

Ingrédients :

125 gr sucre

1 œuf

125 gr beurre

1 pincée de sel

½ zeste de citron

250 gr farine



Préchauffer le four à 250 degrés.

Mélanger le beurre et l'œuf. Rajouter le sucre et la pincée de sel ainsi que le zeste de citron.

Mélanger au fouet durant quelques minutes.

Rajouter peu à peu la farine et former une boule.

Déposer 1h au frigo.

Faites vos formes et rajoutez des petits Smarties.

Enfourner env.10 min à 180-200 degrés.



- ⇒ Vous pouvez faire fondre du chocolat blanc au bain marie avec du colorant alimentaire et décorer vos biscuits ou utilisez votre glaçage royal avec du colorant !