



Biscuits enchantés aux épices



8 personnes



2h

CE QU'IL TE FAUT

Pour la pâte :

- 300 g de farine de blé T55
- 125 g de beurre mou
- 90 g de cassonade
- 50 g de miel ou de mélasse
- 1 œuf
- 1 c. à café de bicarbonate de soude ou levure chimique
- 6 c. à café du mélange Compomme de pots
- 2 pincées de sel

Pour le glaçage magique :

- 300 g de sucre glace
- Jus d'un demi-citron
- 1 blanc d'œuf

CONSEILS FÉÉRIQUES

- Suspends-les au sapin : fais un petit trou avant la cuisson et passe un ruban.
- Offre-les en cadeau : emballe-les dans un joli sachet transparent.

ACTION !



- Dans un robot ou à la main, fouette le beurre mou avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et léger. Ajoute l'œuf, mélange, puis incorpore le miel et les épices Compomme de pots.
- Ajoute la farine, le bicarbonate et le sel. Mélange jusqu'à former une belle boule. Enveloppe-la dans du film plastique et laisse-la reposer 1 heure au frais.
- Préchauffe le four à 180°C. Sur un plan de travail légèrement fariné, étale la pâte sur environ 3 mm d'épaisseur. Avec des emporte-pièces, découpe des formes féériques : étoiles, sapins, bonhommes... ou ce que ton imagination te souffle.
- Dépose tes biscuits sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Enfourne 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient joliment dorés. Laisse-les refroidir sur une grille et admire tes petites merveilles.
- Décoration magique : Fouette le sucre glace avec le blanc d'œuf et le jus de citron pour obtenir un glaçage lisse et brillant. Verse-le dans un cornet en papier et décore tes biscuits comme tu le souhaites : traits fins, pois, zigzags... laisse parler ta créativité.
- Laisse sécher et prépare-toi à émerveiller tes invités (ou ton sapin !).