



# BISCUITS

*à la cannelle*

*Ingredients pour 8 personnes*

300G DE FARINE  
125G DE BEURRE  
90G DE CASSONADE  
50G DE MIEL  
1 OEUF  
1 C.A.C DE LEVURE CHIMIQUE  
1 C.A.S DE GINGEMBRE  
2 C.A.C DE CANNELLE  
1 C.A.C DE 4 ÉPICES (AU CHOIX)  
2 PINCÉES DE SEL

*Pour le glaçage :*

300G DE SUCRE GLACE  
JUS D'1/2 CITRON  
1 BLANC D'OEUF





# BISCUITS

## *à la cannelle*

### *Préparation*

FOUETTEZ AU ROBOT LE BEURRE MOU ET LA CASSONADE JUSQU'À OBTENIR UN MÉLANGE CRÉMEUX.

AJOUTEZ L'OEUF, MÉLANGEZ PUIS INCORPOREZ TOUTES LES ÉPICES ET LE MIEL. MÉLANGEZ BIEN.

VERSEZ LA FARINE, LA LEVURE ET LE SEL. MÉLANGEZ AU ROBOT JUSQU'À CE QUE LES INGRÉDIENTS SE MÉLANGENT.

FORMEZ UNE BOULE ET ENVELOPPEZ-LA DANS DU FILM ALIMENTAIRE. PLACEZ 1H AU FRAIS.

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 180°.

 SUR UN PLAN DE TRAVAIL FARINÉ, ÉTALEZ LA PÂTE SUR 3 MM D'ÉPAISSEUR ENVIRON.



# BISCUITS

*à la cannelle*

*Préparation (suite)*

A L'AIDE D'EMPORTE-PIÈCES, DÉTAILLEZ DES BISCUITS À LA FORME SOUHAITÉE.

DISPOSEZ LES BISCUITS SUR UNE PLAQUE TAPISSÉE DE PAPIER SULFURISÉ. ENFOURNEZ POUR 10 MIN ENVIRON, JUSQU'À QU'ILS AIENT UNE BELLE COULEUR DORÉE.

LAISSEZ-LES REFROIDIR SUR UNE GRILLE.

FOUETTEZ TOUS LES INGRÉDIENTS DU GLAÇAGE JUSQU'À OBTENIR UNE PRÉPARATION LISSE. A L'AIDE D'UN CORNET EN PAPIER, DÉCOREZ LES BISCUITS AVEC LE GLAÇAGE.

LAISSEZ SÉCHER QUELQUES MINUTES ET SERVEZ.



*Bonne dégustation*