



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