



# BISCUITS

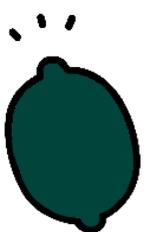
## à la cannelle

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*