

Difficulté ★★★

Biscuits de Noël



20 biscuits



45 min



10 min



INGREDIENTS

120 g de beurre

90 g de sucre

1 oeuf

1 càc d'arôme de vanille

315 g de farine

De la confiture de ton choix

Du sucre glace



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 175°.
- Commence par réaliser un beurre pommade : passe-le 15 secondes au micro-ondes ou laisse-le à température ambiante 1h pour que ton beurre devienne crémeux.
- Verse le beurre pommade, le sucre, l'arôme de vanille dans un bol et fouette le tout 5 minutes à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique.
- Ajoute l'œuf et fouette brièvement pour l'incorporer.
- Verse la farine et travaille le tout à la maryse (ou avec les mains) jusqu'à ce que tu puisses former une boule avec la pâte.
- Place la pâte obtenue entre deux feuilles de papier cuisson et étale-la à l'aide d'un rouleau sur une épaisseur d'environ 0,3mm.
- Découpe des disques à l'aide d'un emporte-pièce rond qui doit faire entre 5 et 6cm de diamètre.
- Sur la moitié des disques obtenus, découpe une petite étoile (ou autre motif de ton choix) au centre à l'aide d'un emporte-pièce.

- Dépose tous les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Enfourne pendant 10 minutes.
- À la sortie du four, laisse tes biscuits complètement refroidir sur une grille.
- Une fois tes biscuits refroidis, saupoudre de sucre glace les biscuits étoilés.
- Dépose une noisette de confiture au centre des biscuits restants et assemble les deux !
- Tes biscuits de Noël sont prêts !

CONSERVATION

Les biscuits de Noël se conservent dans une boîte hermétique au frais, jusqu'à 7 jours.