



1H45



30 MIN



40 BISCUITS

LATELIERDEROXANE.COM

Les biscuits de noel

Ingrédients biscuits :

- 210g de beurre mou
- 1 cac d'arôme de vanille
- 1 oeuf
- 150g de sucre
- 450g de farine
- une pincée de sel

Ingrédients glaçage :

- 150g de sucre glace
- 1 blanc d'oeuf
- Colorants alimentaires
- Un feutre alimentaire noir
- Un peu d'eau

Instructions

Pour les biscuits :

- Préchauffe ton four à 180°.
- Dans un bol, fouette le beurre mou avec le sucre, le sel et l'arôme de vanille pendant 2 minutes.
- Ajoute l'œuf et fouette de nouveau.
- Verse la farine et incorpore-la à la maryse, à la main ou avec la feuille de ton robot.
- Étale la pâte obtenue entre 2 feuilles de papier cuisson et découpe les formes à l'aide d'un emporte pièce.
- Enfourne pendant 11 minutes puis, laisse-les complètement refroidir sur une grille.



Pour le glaçage :

- Verse le blanc d'oeuf et le sucre dans un bol et fouette avec la feuille de ton robot pendant 5 minutes.
- Divise le glaçage obtenu dans 4 bols. (Rouge, marron, noir et blanc)
- Verse quelques gouttes de colorant dans chaque bol et mélange à l'aide d'une cuillère afin d'obtenir les couleurs désirées .
- Ensuite, ajoute un peu d'eau (progressivement) en mélangeant entre chaque ajout pour obtenir une texture plus lisse : le glaçage doit couler de la cuillère et former un ruban.
- Verse les glaçages obtenus dans tes poches à douille ou pipettes.
- Décore les sablés en suivant modèle de ton choix.
- Fais sécher les sablés 10 minutes dans un four préchauffé à 40° entre chaque couche de glaçage afin d'obtenir de beaux reliefs.

Conservation :

Les biscuits recouverts de glaçage se conservent **jusqu'à 2 semaines** à température ambiante dans une boîte hermétique.