

Biscuits de Noël

Pour 12 gros biscuits:

- 110 g de beurre ramolli
- 80 g de sucre en poudre
- 1 zeste de citron râpé
- 2 jaunes d'oeufs
- 180 g de farine
- 1 pincée de sel



A l'aide d'un robot (ou à la main), fouetter le beurre avec le sucre et le zeste jusqu'à l'obtention d'une crème claire. Ajouter les jaunes d'oeufs un à un, et enfin la farine et le sel. Quand la pâte est homogène, former une boule et filmer. Mettre au réfrigérateur pendant 30 min.

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante ici).

Diviser la pâte en 12 morceaux et étaler chacun (avec les mains) dans les empreintes du moule. Enfourner et laisser cuire 20 à 25 min (seulement 10 dans la recette initiale mais peut-être que mes biscuits étaient plus épais).

Laisser refroidir dans le moule avant de démouler délicatement.

Pour le glaçage (facultatif), mélanger 100 g de sucre glace avec un blanc d'oeuf. Après vous pouvez laisser libre cours à votre imagination et ajouter les colorants alimentaires que vous souhaitez afin de procéder à la décoration des biscuits. Bien laisser sécher sur une grille avant de ranger dans une boîte en fer.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>