

« Biscuits Sablés Décorations de Noël »



Préparation : 15 mm - Cuisson : 15 - 20 mm - Difficulté : facile - Coût : Bon marché

Ingrédients (pour 15 – 20 sablés environ) :

Pour les biscuits :

- 125g de farine
- 50g de sucre
- 70g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- Cannelle en poudre (+/- selon les goûts)
- 1 pincée de sel

Pour le glaçage :

- Sucre glace
- Très peu d'eau

Autre option : le glaçage royal pour réaliser des dessins sur les biscuits avec 1 blanc d'œuf et 200g de sucre glace à mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène crémeux et mettre dans une poche à douilles.

Préparation :

1. Mélanger le beurre et le jaune d'œuf à l'aide d'une cuillère en bois dans un saladier.
2. Ajouter la farine, le sucre, la cannelle et le sel. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule.
3. Filmer la pâte et placer au frais 1h au moins.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Étaler la pâte et découper des formes à l'aide d'emporte-pièces (sapin, étoiles, flocon, bonhomme pain d'épices...)



6. Déposer les sablés sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.



7. Cuire 15 minutes environ.
8. Pendant ce temps, préparer le glaçage : mettre du sucre glace dans un bol et ajouter quelques gouttes d'eau (attention, il en faut très peu).
9. Mélanger avec une petite cuillère, il faut que le sucre glace soit tout juste « mouillé » et que le glaçage soit lisse.
10. A la sortie du four, en recouvrir les biscuits, sur une face seulement et laisser complètement sécher et refroidir.



Ou décorer vos biscuits selon le modèle ci-dessous ou selon vos envies avec votre poche à douille remplie de glaçage royal. Il vous faudra une douille adaptée pour faire des dessins fins. Vous avez aussi des tubes tout prêts à l'emploi dans le commerce (magasin spécialisé de cake design).



> A retrouver sur notre boutique, les accessoires pour habiller vos biscuits (étiquettes et cordelette bicolore). <https://shop.fetesvousmeme.fr/categorie-produit/themes/noel/>