

# Recette de Noël

Biscuits de Noël - 6 personnes



## INGRÉDIENTS



250g de farine



50g d'amandes  
en poudre



1 càc de  
levure



125g de  
sucre



2 oeufs



100g de beurre  
ramoli

Produits à  
retrouver à  
la [Marnière](#)  
[Primeurs](#)  
[Plaisir](#) !

## INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Mélanger dans une grande jatte la farine, le levure, le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter le beurre et un oeuf, puis travailler avec une fourchette.
4. Pétrir ensuite avec les mains (faire une "boule"), et l'assaisonner au choix avec : 4 épices, cannelle/orange, citron, ...
5. Étaler la pâte avec un rouleau et découper des formes à l'emporte-pièce, les disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé.
6. Étaler un peu de jaune d'œuf avec de la cannelle sur les biscuits, pour qu'ils soient bien dorés, et enfourner 7 à 10 min (à surveiller).
7. Pour la décoration (yeux, boutons, ...) mélanger 1 blanc d'œuf et du sucre glace et faites appel à votre imagination !