



Biscuits de Noël et glaçages

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 15 minutes | Biscuits prêts en 1h30 minutes (sans glaçage)

Pour une trentaine de biscuits :

- 150 g de farine
- 100 g de poudre d'amandes ou de noisettes
- 90g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1/4 de cuillère à café de gingembre
- 1/4 de cuillère à café de cardamome
- 1 peu de poudre de vanille
- 1 pincée de sel

Glaçage blanc au sucre :

- 200 g de sucre glace
- 1 blanc d'oeuf
- 1 cuillère à café de jus de citron

Glaçage au chocolat :

- 100 g de chocolat patissier
- 25 g de beurre
- 5 gouttes d'huile essentielle d'orange (facultatif)

Préparation :

Préchauffez le four à 160°C.

1/ Dans le bol de votre robot, mixez tous les ingrédients pendant une trentaine de secondes pour que le mélange soit bien homogène.

2/ Formez une boule avec la préparation et laissez reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.

3/ Si la pâte est un peu trop dure, laissez-la un instant ou malaxez une partie de la pâte pour pouvoir la travailler.

Étalez sur un plan de travail fariné la pâte d'une épaisseur de 5 mm et si la pâte colle un peu au rouleau, farinez également le dessus.

4/ Découpez différentes formes avec les emporte-pièces puis les mettre sur une plaque de cuisson recouvert d'un papier cuisson.





Biscuits de Noël et glaçages

5/ Enfournez les biscuits pendant 15 minutes à 160°C, ou jusqu'à coloration.

Variantes :

A la place des épices, vous pouvez ajouter :

- simplement quelques gouttes d'huile essentielle d'orange.
- 15 -20 grammes de chocolat en poudre + quelques gouttes d'huile essentielles d'orange (5 gouttes par exemple) + 10gr de beurre.

Une fois vos biscuits refroidis, vous pouvez commencer le glaçage.

Glaçage blanc :

- Mélangez (ou mixez si vous utilisez un robot) tous les ingrédients jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Si le mélange est trop épais, ajouter quelques gouttes d'eau (pas trop d'un coup car le mélange se liquéfie très vite !).
- A l'aide d'une poche à douille / seringue de décoration, décorez les biscuits selon vos envies. Si vous voulez remplir toute la surface du biscuit, il est conseillé de faire le contour du biscuit avec une préparation plus épaisse, puis de garnir l'intérieur avec la même préparation un peu plus liquide (ajout de quelques gouttes d'eau).
(Si vous n'avez pas de poche à douille, un sac congélation peut être utilisé. Une fois rempli, coupez un peu d'une extrémité du sac puis pressez légèrement pour faire sortir le glaçage).

J'ai ajouté sur mon glaçage blanc, des brisures de noisettes, et quelques étoiles décoratives.

Glaçage au chocolat :

- Faire fondre le chocolat au bain marie avec le beurre et quelques gouttes d'huile essentielle d'orange si désirez.
Vous pouvez aussi chauffer ces ingrédients dans un robot de cuisine, mais pas au delà de 50°C. Si vous trouvez que votre mélange n'est pas assez liquide, ajoutez un peu de beurre. Jamais d'eau !! car votre mélange deviendra granuleux.
- Vous pouvez utiliser aussi une poche à douille. Personnellement, je trempe le biscuit dans le chocolat directement pour avoir un dessus chocolaté.

J'avais fait une pâte à crumble avec des noix et j'ai mis des brisures sur le glaçage au chocolat de quelques biscuits. C'est excellent !

Bon appétit !

Krystalife