

Biscuits de Noël

---> Préparation : 20 minutes / Cuisson : 10 minutes / Attente : 1 h

---> Points ww : je vous ai mis le détail dans la liste d'ingrédients

---> La Chouquette (28 mois) adore !

Ingrédients pour 12 crêpes :

- 500 g de farine (45,5 pp)
- 180 g de sucre blanc (ou 120 g de sucre blanc et 60 g de roux) (19,5 pp)
- 2 oeufs + 1 jaune pour dorer les biscuits (6 pp)
- 250 g de beurre (53,5 pp)
- sucre glace (1 pp par cas)
- Pour le parfum : 1 sucre vanillé (1 pp) ou 1 pincée de cannelle ou 150 g de chocolat noir (22 pp)



1 - Tamisez la farine

2 - Dans un saladier ou le bol de votre kitchen aid, mélangez le sucre, le sucre vanillé, les 2 oeufs et blanchir au fouet.

3 - Coupez le beurre en petits dés et incorporez-le à la farine en pétrissant à la main.

4 - Ajoutez votre appareil (le mélange sucre + oeufs) à votre farine, pétrissez à la main jusqu'à obtenir une pâte assez homogène.

5 - Formez une grosse boule de pâte et laissez-la reposer au frigo pendant 1 heure.

6 - Préchauffez votre four à 180°C.

7 - Etalez la pâte au rouleau (quand elle est trop difficile à travailler, je la travaille à la main) sur une épaisseur d'environ 5 mm et découpez des formes à l'emporte-pièces.

Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de mettre un lien @. Envoyez-moi une photo et je vous mettrai à l'honneur sur mon blog.

Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !

Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.

Les petites folies de MW

<http://petites-folies.blogspot.com/>

8 - Disposez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et dorez au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau (j'allonge le jaune d'œuf avec un petit peu d'eau)

9 - Enfourez pour 10 à 13 minutes. A la sortie du four, ils doivent être dorés mais pas trop durs, ils durciront en refroidissant.

10 - Saupoudrez de sucre glace.

11 - Une fois refroidis, conservez-les dans une boîte en fer. Ils se garderont plusieurs jours.

Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de mettre un lien ©. Envoyez-moi une photo et je vous mettrai à l'honneur sur mon blog.

Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !

Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.

<http://petites-folies.blogspot.com/>