

Biscuits de Noël

(avec* ou sans gluten & beurre)



Pour faire les biscuits il vous faudra le matériel suivant:



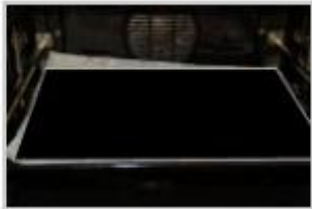
une planche à découper



1 bol



un rouleau à pâtisserie



une plaque de cuisson



une fourchette



un saladier



une passoire



des emporte-pièces



1 cuillère



des sacs congélation



une balance



une grande cuillère en bois

Ingrédients:



1 cuillerée à café de levure



1 cuillerée à café de gingembre



4 cuillerées à soupe de miel liquide



2 oeufs (1 seul si farine de blé*)



85 g de sucre



100 g d'huile (ou de beurre*)



340 g de farine de riz (ou blé*)



1 cuillerée à café de cannelle

- **Mélanger l'huile, le sucre et le miel** dans un bol.
- Dans un autre bol **casser les œufs et les battre** avec une fourchette.
- Dans un saladier, **tamiser la farine et la levure**. Ajouter la **cannelle et le gingembre**. **Mélanger et creuser un puits**.
- **Faire fondre le mélange huile-sucre-miel** (à bain-marie ou au micro-onde) et le **verser dans le puits**. Y **ajouter les œufs**.
- **Mélanger le tout** avec une cuillère en bois **en incorporant la farine petit à petit**. Une fois que le mélange a épaissi, **pétrir avec les mains**. **Faire une boule** et la **placer dans un sac en plastique** et la **mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes**.
- Au bout de 30 minutes, **ressortir la pâte du frigo**.

- **Préchauffer le four à 190°C.**
- Saupoudrer de la farine sur la planche ou le plan de travail. Y poser une partie de la pâte et l'**étaler à l'aide du rouleau à pâtisserie**. Découper à l'aide d'emporte-pièces. Renouveler jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée.
- Placer les gâteaux sur la plaque de cuisson et **enfourner pendant 15 minutes**.
- Sortir et laisser refroidir.



Pour faire le nappage il vous faudra le matériel suivant:



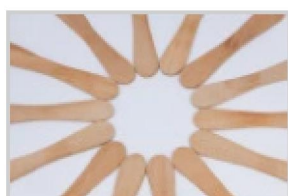
1 cuillère



des coupelles



1 bol



des bâtonnets (ou petites cuillères)



une fourchette



une poche à pâtisserie (ou des sacs congélation)

Ingrédients:



1 blanc d'oeuf



225 g de sucre
glace



1 cuillerée à café
de jus de citron



des colorants
alimentaires

- Verser le sucre glace dans un bol. Ajouter le blanc d'œuf et le jus de citron. Tout mélanger.
- Répartir le glaçage dans différentes coupelles et ajouter les colorant de votre choix.
- Étaler chaque couleur à l'aide des cuillères ou bâtonnets. Pour des dessins plus précis utiliser une poche à pâtisserie ou à défaut un sac congélation dont vous aurez coupé une des pointes.
- Laisser durcir avant de déguster.

Les biscuits se conservent plusieurs semaines dans une boîte en métal.

lacuisinedekaty.fr

**LA CUISINE EN
FRANÇAIS
&
LE FRANÇAIS EN
CUISINE**

KATY B.



lacuisinedekaty.fr

LEARN FRENCH



La Cuisine
de Katy

FREE
Resources

**FRENCH
GASTRONOMY**

Cooking, recipes, customs, food

**FRENCH
LANGUAGE**

French for cooking, everyday
French, slang, phrases, humor

lacuisinedekaty.fr

On-line
PRIVATE
Lessons





lacuisinedekaty.fr


Vous pouvez imprimer & partager cette recette.

Aucune modification ni usage commercial n'est autorisé.