

# BISCUITS DE NOËL



## Ingredients

- 250 grammes de farine
- 100 grammes de beurre ramolli
- 125 grammes de sucre roux
- 50 grammes d'amandes en poudre
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de levure
- Purée d'amande (facultatif)
- Epices : cannelle, gingembre, 4 épices, orange, citron...

## Réalisation

- Préchauffer le four à 180°
- Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure et les amandes en poudre
- Ajouter l'oeuf et le beurre ramolli
- Pour un peu plus de gourmandise, rajouter 3 cuillères à soupe de purée d'amande
- Selon les goûts, ajouter les épices : cannelle, gingembre moulu, écorces d'orange, zestes de citron, 4 épices...
- Travailler la pâte pour en faire une boule puis l'étaler entre deux feuilles de papier cuisson
- A l'aide d'emporte-pièces (étoile, sapin, lune...), façonner des biscuits - Enfourner entre 7 et 9 minutes
- Laisser refroidir et déguster