

Étoiles de Noël aux épices

Les ingrédients :

- 100 g. de farine
- 75 g. de poudre d'amandes ou de noisettes
- 90 g. de cassonade ou de sucre
- 60 g. de beurre
- 100 g. de sucre glace
- ½ blanc d'œuf
- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à café de cannelle, de muscade, d'anis moulu, de gingembre (ou des épices pour pain d'épice déjà prêtes)



Les étapes :

- Dans un grand bol, versez la farine, la poudre d'amandes et le beurre que vous aurez préalablement coupé en morceaux. Travaillez ensuite le tout avec vos mains jusqu'à ce que le beurre soit parfaitement incorporé,
- Tout en continuant à mélanger à l'aide de vos mains, ajoutez tour à tour la cassonade, les épices et le gingembre,
- Versez le miel et le lait puis mélangez de nouveau jusqu'à obtenir une pâte bien homogène,
- Réservez au frais pendant au moins 1 heure,
- Travaillez de nouveau la pâte quelques instants avec vos mains afin de former une boule bien compacte,
- Farinez votre plan de travail puis servez-vous d'un rouleau à pâtisserie pour étaler la pâte sur une épaisseur de 4 à 5 mm,
- Découpez des étoiles dans la pâte à l'aide d'un emporte-pièce puis déposez-les sur une plaque au four recouverte de papier cuisson. Reformez ensuite une boule avec la chute de pâte pour réaliser de nouveaux biscuits,
- Déposez les biscuits au congélateur pendant 15 minutes et préchauffez votre four à 180°C,
- Enfourez les biscuits à 180°C pendant 10 minutes,
- Déposez les biscuits sur une grille et laissez-les refroidir,
- Pendant ce temps, versez dans un bol ½ blanc d'œuf et le sucre glace puis mélangez jusqu'à l'obtention d'un glaçage brillant et épais,
- Servez-vous d'un pinceau pour badigeonner la surface de vos biscuits avec le glaçage,
- Laissez sécher les biscuits sur une grille afin que le glaçage durcisse