

Santa's biscuits

Façon pain d'épices

Les ingrédients:

- * 300 grammes de farine
- * 50 grammes de sucre roux
- * 1 œuf
- * 50 grammes de beurre
- * 4 cuillères à soupe de miel
- * 1 bâton de cannelle
- * 20 clous de girofle
- * 1 cuillère à café de levure chimique
- * Pour la déco un tube de chocolat blanc de décoration de gâteau



La préparation:

- * Dans une casserole faire chauffer doucement: le miel, le sucre et le beurre. Y faire infuser le bâton de cannelle et les clous de girofle.
- * Pendant ce temps mélanger dans un saladier: la farine, la levure et l'œuf. Y ajouter la préparation avec le miel. Bien mélanger afin d'obtenir une pâte bien homogène.
- * Faire reposer au frigo 30 à 45 minutes.
- * Réaliser des boules de pâtes et les étaler pour former vos biscuits avec les emportées pièces : moi j'ai utilisé des formes de sapin et d'étoile. Les disposer sur du papier de cuisson et les faire cuire 12 minutes à 180°.
- * Les laisser refroidir et faire parler son imagination dans la décoration des biscuits!