

Mardi 21 décembre Biscuits « Boules de Noël »

A suspendre au sapin et à partager ou à grignoter, tout simplement

Temps de préparation : 30 minutes environ + 3 heures de mise au frais

Cuisson : 15 minutes

Pour environ 16 grosses boules (Ø 8 cm) et 34 petites (Ø 4 cm)

Ingrédients :

Pour la pâte :

300 gr + 125 gr de farine

1 pincée de sel

200 gr de beurre

150 gr de sucre glace

1 œuf + 1 jaune d'œuf

Pour le glaçage :

200 gr de sucre glace

4 cuillères à soupe d'eau

Colorants alimentaires liquides (rouge, bleu, vert)



Comment faire ?

1. Coupe le beurre en morceaux et mélange-le à 300 gr de farine et au sel. Travaille la pâte du bout des doigts pour donner une consistance grumeleuse, sableuse
2. Ajoute le sucre glace et les œufs, mélange bien
3. Ajoute encore 125 gr de farine, pétris la pâte et rassemble-la en boule ; mets-la au frais durant 3 heures
4. Préchauffe le four à 180° C
5. Abaisse la pâte au rouleau sur 5 millimètres d'épaisseur
6. Découpe des cercles avec des emporte-pièces de tailles variées ou un verre.
Si les biscuits sont destinés à être accrochés au sapin, n'oublie pas de faire un petit trou en haut de chacun d'eux (avec le bout d'une brochette ou d'un crayon)
7. Dépose les biscuits sur une plaque du four recouverte de papier à pâtisserie. Laisse un peu d'espace entre les biscuits, car ils vont s'étaler un peu
8. Mets la plaque au milieu du four et laisse cuire les biscuits 15 à 20 minutes
9. Sors la plaque du four, décolle les biscuits à l'aide d'une spatule et laisse-les refroidir complètement sur une grille
10. Pour le glaçage blanc, mélange 50 gr de sucre glace avec une cuillère à soupe d'eau, pour obtenir une pâte épaisse, mais coulante
11. Dans un autre bol, mélange à nouveau 50 gr de sucre glace avec une cuillère à soupe d'eau, puis ajoute quelques gouttes de colorant vert.
12. Prépare le glaçage bleu et le glaçage rouge en répétant le point 11, mais en changeant la couleur du colorant.
13. Pour décorer tes biscuits de différentes couleurs : avec un pinceau à pâtisserie, recouvre le dessus de chaque biscuit avec un glaçage coloré différent. Si tu veux obtenir une couche plus épaisse, attends que la première couche soit bien sèche et recouvre le biscuit d'une deuxième couche
14. Lorsque tous les biscuits sont bien secs, décore-les à l'aide du glaçage blanc, en formant des étoiles ou les motifs que tu désires. Laisse bien sécher



Conservation : les biscuits se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique en métal. S'ils sont percés d'un trou, il suffit que tu y passes un fil ou un ruban pour les accrocher au sapin... Ou pourquoi pas sur les paquets cadeaux ?

D'après une idée du site « Notre famille », sur http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/boules-de-noel_3142-r.html