

Recette étoiles de Noël

Pour environ 40 biscuits

- 200g de beurre salé
- 90g de sucre en poudre
- 300g de farine
- 45g de miel
- 1 œuf
- 1 cc de gingembre en poudre
- 1/2 cc de muscade
- 1cc de cannelle

Pour la pâte sablée:

Dans un saladier, mélanger la farine avec le beurre coupé en morceaux en émiettant entre vos mains.

Ajouter le sucre, la cannelle, la muscade et le gingembre.

Creuser un puit et ajouter le miel et l'œuf battu.

Malaxer le tout jusqu'à obtenir une boule de pâte.

Mettre au frais durant 1/2 heure.

Étaler la pâte sur le plan de travail et abaisser à 5mm d'épaisseur.

Découper les biscuits avec vos emportes-pièces (étoiles! ou pas...) et enfourner à 150 degrés env 10-15 min (surveiller la fin de cuisson).

