

# Biscuits de Noël en pain d'épices

## Ingrédients :



200

2

250

120

600

grammes

grammes

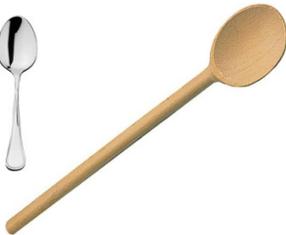
grammes

grammes



2 cuillères  
à café

## Ustensiles :



Faire ramollir le beurre et le mélanger avec le sucre et le miel dans un grand saladier. Utiliser une cuillère en bois jusqu'à obtenir une consistance de pommade.

Incorporez l'oeuf.

Mélanger les épices, la farine et la levure ensemble puis ajouter le mélange obtenu à la préparation précédente. Finir de mélanger à la main.

Filmer la pâte obtenue et la mettre 30 minutes à refroidir au réfrigérateur.

Prendre des morceaux de pâte de la taille d'une balle de ping pong. Aplatir la pâte entre les mains et former un biscuit rond.

Déposer ce biscuit sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Mettre à cuire entre 10 et 15 minutes à 180°C.

Sortir les biscuits du four et les laisser refroidir.