



Joyeuses fêtes

Ô DÉLICES DE SANDRINE

recettes · 13. décembre 2021

Les incontournables biscuits de Noël !

Parce que les préparatifs sont autant d'instant précieux que les fêtes en elles-mêmes... Cette semaine, nous vous proposons notre savoureuse recette de biscuits de Noël aux épices !



Recette pour 4 personnes (préparation 15mn)

Ingrédients : (Pour une quinzaine de biscuits)

- 160 g de farine
- 40 g de sucre en poudre
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de gingembre
- 1/2 cuillère à café de muscade
- 90 g de beurre salé mou
- 15 g de miel
- 1 œuf
- Sucre glace

Réalisation :

1. Mélanger avec les mains, la farine et le beurre coupé en petits dès, jusqu'à obtenir une pâte sableuse. Ajouter le sucre, et les épices et mélanger.
2. Creuser un puits, et ajouter le miel et l'œuf battu au centre, malaxer jusqu'à formation d'une boule de pâte. Réserver au réfrigérateur 45 minutes.
3. Préchauffer le four à 200°C.
4. Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (environ 5 mm d'épaisseur) sur un plan de travail généreusement fariné, puis découper les biscuits avec des emportes-pièces. Placer les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson.
5. Enfourner environ 12 minutes en surveillant la cuisson, les biscuits doivent être légèrement dorés. Laisser refroidir sur la plaque hors du four.
6. Saupoudrer de sucre glace et conserver dans une boîte hermétique.

Notre astuce :

Pour varier les plaisirs, coupez quelques dés de fruits secs (dattes, abricots ou figuettes) et enfoncez-les sur les sablés juste avant la cuisson ! Un vrai délice !

Vous souhaitez réaliser cette recette ?

Profitez de notre offre " Panier hivernal" !

Et n'oubliez pas de participer à notre grand concours de Noël !

Pas encore inscrit ?

Cliquez sur l'image et tentez votre chance !



Nous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année...

**Retrouvez-nous le mercredi à Bordeaux Caudéran, vendredi à Andernos, samedi à Gradignan,
et dimanche à Bordeaux Chartrons et Pessac.**

Ou commandez directement par téléphone : 05 64 28 33 23



Catégories : ô délices de Sandrine, Noël, idée recette, idée cadeau, recette noel

Écrire commentaire

Commentaires: 0

Ô Délices de Sandrine

05 64 28 33 23

contact@delices-sandrine.com

Olives, tartinades, tapenades, antipasti, tapas, fruits secs, fruits confits, fruits déshydratés, fruits coques, noix, mélanges apéritifs, épices, légumes secs.

Retrouvez Ô Délices de Sandrine, votre épicerie fine sur vos marchés préférés :

- Tous les mercredis à Bordeaux-Caudéran
- Tous les vendredis à Andernos-les-Bains
- Tous les samedis à Gradignan
- Tous les dimanches à Pessac et Bordeaux-Chartrons.

[Mentions légales](#) | [Politique de confidentialité](#) | [Politique des cookies](#) | [Plan du site](#)
[Connexion](#)