



Biscuits de Noël à la cannelle



Informations nutritionnelles

Energie	478 Kcal
Gucides	48,6 g
dont Sucres	40 g
Lipides	26,9 g
dont AGS	0 g

Préparation 15 minutes

Cuisson 150°C - 15 minutes

Résultat 40 biscuits

Les Ingrédients

500g de poudre d'amande
300g de sucre
2 blancs d'œuf
2 càc de miel liquide
De la vanille en poudre
1 càs de cannelle

100g de sucre
1 blanc d'œuf
Du colorant (facultatif)

Mélanger tous les ingrédients à la main ou avec un robot.
Pétrir quelques minutes.

Etaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson. L'épaisseur doit être d'environ 1 cm.

Détailler les biscuits de la taille que vous désirez. Pour moi, des petites boules de Noël.

Réaliser ensuite la glaçage. Foutez le sucre et le blanc d'euf jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
Vous pouvez diviser le glaçage et le colorer.

Décorer vos biscuits et passer au four.