Biscuits de Noel

6 pers | 25 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 250g de farine
- 1 c. à s. de quatre-épices
- 125 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 125g de beurre
- 1 oeuf

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, tamiser la farine et les épices. Ajouter 1 pincée de sel, le sucre et le sucre vanillé. Mélanger.

Etape 2

Couper le beurre en petits dés, les ajouter au mélange puis travailler l'ensemble avec les doigts pour obtenir une poudre fine.

Etape 3

Incorporer l'oeuf et mélanger. Constituer une boule avec la pâte et l'emballer dans du film alimentaire. La réserver 1 heure au réfrigérateur.

Etape 4

Préchauffer le four à 160 °C.

Etape 5

Abaisser la pâte, la découper à l'aide d'emporte-pièces de différentes formes. Recouvrir la plaque de cuisson de papier sulfurisé et y déposer les biscuits.

Etape 6

Enfourner entre 12 et 15 minutes.