

Biscuits de Noël

Vandemoortele Lipids



Recette pour 77 pièces

Préparation

1 Pâte sablée

Celor Gourmand Alisée – Matière grasse pour décor & foisonnement 1500 g
Farine de force 1500 g
Œufs 80 g
Epices pour pain d'épices 50 g

Mixer tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène et laisser reposer 12 h au réfrigérateur.
Abaissier la pâte jusqu'à 4 mm puis couper des formes avec des emporte-pièces de Noël.
Cuire 15 min à 170°C.

2 Glaçage

Fondant pâtissier 300 g
Eau 50 g

Faire fondre le fondant pâtissier au micro-ondes.
Ajouter l'eau et bien mélanger comme vous le souhaitez avant de décorer les biscuits refroidis.

Découvrez les fiches produits associés à cette recette

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.

