

# Biscuits de Noël aux fleurs.



## **Ingrédients: (pour 6 personnes)**

Cannelle - Muscade – Gingembre - Citron  
1 jaune d'oeuf mélangé à de l'eau  
200 gr de farine  
100 gr de beurre  
125 gr de sucre  
50 gr de poudre d'amande  
1 cuillère à café de levure  
1 oeuf  
Fleurs comestibles séchées (kalendula, mauve, bourrache)

## **Préparations:**

Mélangez dans un saladier la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes.

Ajoutez le beurre et les oeufs.

Travaillez avec une fourchette, puis avec les mains pour rendre la pâte tendre.

Assaisonnez au choix avec la cannelle, la muscade, le gingembre, le citron... amusez-vous à mixer les saveurs.

Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7).

Étalez la pâte avec un rouleau et découpez des formes à l'emporte-pièce.

Composez un motif avec les fleurs. Mettre un papier sulfurisé sur le biscuit pour presser encore une fois avec le rouleau.

Les disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé.

Étaler un peu de jaune d'oeuf avec de la cannelle sur les biscuits, pour qu'ils soient bien dorés.

Enfourner 7 à 10 min (à surveiller).

