

# Mes biscuits à offrir

Pour 6 personnes

## Ingrédients

2 œufs  
1 pincée de cannelle  
2 cuillères à soupe de sucre glace  
250 g de farine  
125 g de sucre blanc  
100 g de beurre ramolli  
1 cuillère à café de levure  
50 g d'amandes en poudre

## Ustensiles

Du papier sulfurisé  
1 emporte-pièce de la forme que tu veux  
1 grand saladier  
1 rouleau à pâtisser  
1 pinceau de cuisine  
1 four préchauffé à 200 °C

- 1.** Mélange la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes dans le saladier.
- 2.** Ajoute le beurre, un œuf et fais une boule avec tes mains.
- 3.** Étale la pâte au rouleau sur une surface farinée et fais tes formes à l'emporte-pièce.
- 4.** Mets-les sur ta plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 5.** Étale le jaune du deuxième œuf mélangé à la cannelle sur les biscuits.
- 6.** Enfourne sept à dix minutes à 200 °C en surveillant la cuisson.
- 7.** Pendant ce temps, mélange le blanc d'œuf restant au sucre glace pour obtenir une pâte de décoration pour tes biscuits.