

## Biscuits d'Alison pour Halloween



### Ingrédients :

#### **Pour les biscuits**

250 g de farine  
125 g de sucre  
150 g de beurre mou  
1 œuf + 1 jaune  
1/2 sachet de levure  
1 cuillère à café de cannelle  
Une pincée de Sel

#### **Pour le glaçage**

100 g de sucre glace  
1 c. à soupe de jus de citron  
50 g de chocolat noir  
Colorant alimentaire

### Les étapes :

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la cannelle. Creuser un puit et y ajouter le sel, le beurre et la levure. Travailler du bout des doigts en incorporant progressivement la farine.

2. Ajouter l'œuf entier ainsi que le jaune puis travailler la pâte jusqu'à obtenir une boule homogène. La filmer et la réserver 2 heures au réfrigérateur.

3. Une fois reposée, préchauffer le four à 210 °C. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. La pâte doit avoir environ 2 cm d'épaisseur. Découper des formes avec des emporte-pièces.



4. Déposer les biscuits sur une plaque de cuisson chemisée d'un papier sulfurisé. Enfourner pour 8 minutes de cuisson.

5. À la sortie du four, laisser tiédir puis décoller les biscuits à l'aide d'une spatule avant de les laisser refroidir sur une grille.

6. Entre-temps, réaliser le glaçage. Mélanger le sucre glace et le jus de citron et séparer celui-ci en quatre portions ou plus selon les couleurs utilisées.

7. Garder une portion de côté et colorer les autres avec les colorants alimentaires. Faire fondre le chocolat avec 1 c. à soupe d'eau.

8. Décorer les biscuits avec les préparations en les déposant dans des petits cornets de papier sulfurisé par exemple.

