Gâteaux de Noël

250 g farine

125 g sucre glace

Ecorces d'oranges (facultatif)

Un œuf

150 g de beurre en petits morceaux

Bien mélanger le tout.

Faire une boule et l'envelopper dans du film alimentaire et la mettre au moins une heure au frigo.

Plus tard, préchauffer le four (bas + haut) à 180°

Farinez la table et étaler la pâte sur 3-4 mm de hauteur

Faire des formes. Mettre à cuire environ 7 mn jusqu'à ce que les biscuits deviennent dorés (ou 9 mn si vous aimez plus croustillant).

Laissez bien refroidir les biscuits.

Mélangez du sucre glace et un peu d'eau pour faire "la colle", en déposer sur les gâteaux et mettre des décorations de couleur. Le mélange ne doit pas être liquide, sinon il coule. Attendre environ 30 mn pour que le sucre glace durcisse.

Sinon on peut aussi faire un glaçage royal (250 g sucre glace – 1 blanc d'œuf – du citron battus ensemble et pas trop liquide) et on peut "peindre" les gâteaux avec.



