

Sapin de biscuits

Ingédients :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 oeuf
- 2 cuillères à café de mélange 4 épices
- 250 g de sucre glace
- 1 blanc d'oeuf

Préparation :

Faites fondre le beurre, puis mélangez le dans un saladier avec le sucre, le mélange 4 épices puis l'oeuf.

Incorporez la farine.

Faites une boule et laissez reposer la pâte pendant 20 minutes à température ambiante.

Préchauffez le four à 180° C.

Etalez la pâte, puis découpez les biscuits.

Faites cuire les biscuits entre 10 à 14 minutes selon l'épaisseur.

Une fois les biscuits refroidis, mélangez au robot le sucre glace et le blanc d'oeufs jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

Mettez le glaçage royal dans un cornet ou une poche à douille.

Commencez à monter vos sapins en collant chaque flocon avec du glaçage au centre afin de les coller les uns aux autres.

Au fur et à mesure du montage, décorez les blanches des flocons avec le glaçage royal et décorez à votre convenance.

Saupoudrez de sucre glace pour finaliser.