


BISCUITS AUX QUATRE ÉPICES

Préparation	20min
Repos	3h
Cuisson	15min
Total	3h35
Part(s)	40 Biscuits
Difficulté	



Ingrédients :

250 g de farine	1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel	1 citron (zeste)
125 g de beurre fondu	1 cuillère à café de Quatre Épices FUCHS
150 g de sucre	1 cuillère à café de Cannelle moulue FUCHS
50 g d'amandes moulues	2 œufs
	2 cuillères à café d'eau

Préparation :

1. Dans une jatte, mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre et mélanger.
2. Ajouter le sucre, les amandes moulues, la levure chimique, le zeste de citron et les épices. Bien mélanger.
3. Incorporer 1 œuf et l'eau, puis bien pétrir. Former une boule avec la pâte, l'envelopper dans du film alimentaire et la laisser reposer au moins 3 heures au réfrigérateur.
4. Préchauffer le four à 180°C (convection haut/bas) ou 160°C (chaleur tournante).
5. Abaisser la pâte à 2-3 mm d'épaisseur et découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce.
6. Déposer les biscuits sur une plaque de four couverte de papier cuisson et les badigeonner avec de l'œuf battu.

