BISCUITS PAIN D'EPICES

100 g de beurre demi-sel
225 g de miel de châtaigner
125 g de sucre blond de canne
450 g de farine T80
100 g de farine d'avoine
50 g de farine de sarrasin
2 gros œufs 0FR ou 1FR
1 cuillère à soupe rase de cacao amer en poudre
1/2 sachet de poudre à lever sans phosphate
1 pincée de sel
3 cuillères à moka rases d'épices (cannelle, graines d'anis moulues, mélange pour pain d'épices)

Faire chauffer dans une casserole à feu moyen le beurre et le miel, jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu.
Mélanger toutes les poudres dans un saladier.
Ajouter les œufs et le mélange beurre+miel.
Pétrir pour obtenir une pâte homogène afin qu'il ne reste aucune trace blanche de farine, la pâte obtenue ressemble à une pâte à modeler de couleur marron clair.
Etaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 1 cm.
Découper à l'aide d'emporte-pièce et déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Faire cuire 12-15 min à 160°C (chaleur tournante).
Laisser refroidir puis décorer les biscuits avec le glaçage royal,
Conserver dans une boîte métallique hermétique.

GLACAGE ROYAL

1 blanc d'œuf (0FR ou 1FR)
180 g de sucre glace tamisé (environ et selon la grosseur de l'œuf)
jus de citron

Battre le blanc d'œuf légèrement pour le liquéfier.
Y ajouter le sucre glace tamisé et mélanger au fouet 1 ou 2 minutes jusqu'à obtenir une crème blanche (sans fouetter trop vite pour ne pas faire monter le blanc d'œuf.
Ajouter quelques gouttes de jus de citron, voire un peu plus pour le liquéfier si nécessaire, la crème obtenue ne doit pas être trop épaisse pour pouvoir être utilisée dans une poche à douille (ou un petit cornet fabriqué avec du papier sulfurisé).
Décorer de suite les biscuits car le glaçage durcit rapidement (s'il en reste, le filmer au contact, poser un papier essuie-tout humide par dessus, le mettre dans une boîte hermétique et garder au frais 2 ou 3 jours maximum).

PASSION … GOURMANDISE !
http://annellenor.canalblog.com