# BISCUITS MIROIR DE NOëL

*Temps de préparation: 1h 10mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 30*

## Ingrédients:

- 100g Sucre
- 200g Beurre doux
- 370g Farine
- 1 Zeste Orange
- 1 Oeuf
- 1 pincée Sel
- 1 sachet Sucre vanillé
- 1 Confiture ou Nutella
- 20g Sucre Glace

## Préparation:

- Placer le sucre et les zeste de l'orange préalable nettoyée dans le bol pulvériser 15 sec/ vitesse 10.

-
Ajouter le beurre, la farine, l'œuf, le sucre vanillé mixer 25sec/ vitesse 5 en vous aidant de la spatule.
- Retirer la pâte et former une boule. Placer la au frigo une heure.

-
Ensuite aplatissez la à l'aide d'un rouleau à pâte environ ( 3 mm ) Formez vos biscuits avec un emporte pièce. Puis sur la moitié des biscuits découper avec un emporte pièce plus petit le centre en forte de former un trou qui laissera apparaitre la confiture.

-
Placer au four 10 minutes à 180° contrôlez bien la cuisson car ceux avec le trou peuvent cuire plus rapidement que les autres.
- Laissez refroidir puis garnissez les avec la confiture ou du Nutella. Puis saupoudrez de sucre glace. Ils sont meilleur le lendemain car ils auront eu le temps de ramollir avec la garniture.
- Joyeux Noël



Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com