

Biscuits de Noël polonais

Préparation: 10 min

Cuisson: 10 min

Pour: 25 biscuits

Ingrédients

- 125 g Miel liquide
- 1 c. à café Mélange d'épices pour pain d'épices
- 1 c. à soupe Cacao non sucré
- 50 g Sucre roux
- 1 Œuf
- 200 g Farine
- 3/2 c. à café Levure chimique
- 1/2 c. à café Crème épaisse à 30% de MG
- 1/2 carré Chocolat par biscuit

Instructions

- Préchauffer le four à 190°C.
- Dans une jatte, mélanger le miel et les épices.
- Ajouter ensuite tous les autres ingrédients, et mélanger à la main.
- Abaisser la pâte jusqu'à environ 3mm d'épaisseur. (*Ajouter éventuellement un peu de farine si la pâte est trop collante*).
- A l'aide d'un emporte pièces, détailler des ronds de 6 cm de diamètre environ.
- Déposer un demi carré de chocolat au centre, et refermer le rond de pâte de façon à former des petites boules.
- Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
- Enfourner à 190°C et cuire 10min.
- Laisser refroidir sur une grille, puis saupoudrer d'un peu de sucre glace avant de déguster.

