


Petits palets aux épices

Un concentré de Noël dans ces petits biscuits !

environ 50 pièces

 Débutant

 up to 80 Min.



Ingrédients:

Pour la pâte:

25 gr. de dés d'écorces de citrons confits
250 gr. de farine de blé
1,5 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker
1 oeuf
1 pincée de gingembre
1 pincée de cardamome moulu
1 pincée de clous de girofle
1 pincée de piments
1 pincée de poivre blanc
3,5 c. à s. de lait
25 gr. d' amandes en poudre

Pour le glaçage:

175 gr. de sucre glace
2 c. à s. d' eau

- 1 Placez la levure et la farine tamisée dans un récipient (ou la cuve de votre robot). Ajoutez tous les autres ingrédients. Travaillez les ingrédients (crochets pétrisseurs) d'abord à vitesse lente puis rapide.
- 2 Divisez la pâte à en deux, puis façonnez chaque pâton en boudins d'environ 25 cm. Enveloppez les boudins dans du film, placez au frais quelques heures, ou une nuit entière.
- 3 Tapissez une plaque de papier cuisson. Préchauffez le four.

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 4 Retravaillez les boudins si nécessaire.
- 5 Coupez des tranches d'env. 1 cm d'épaisseur (remettez la pâte au frais entre chaque fournée pour que la pâte reste ferme à la découpe).



- 6 Placez au four et faites cuire chaque fournée

Position de la grille : Milieu

- 7 Glissez les palets sur une grille et laissez-les refroidir.
- 8 Tamisez le sucre glace. Ajoutez l'eau, mélangez jusqu'à obtention d'un glaçage épais. Nappez les palets de ce glaçage et laissez prendre.

