

# St Nicolas aux épices

environ 60 pièces



difficile

● up to 80 Min.



- 1 Dans une petite casserole, mélangez et faites chauffer le miel, le sucre et le beurre. Laissez refroidir quelques instants, versez dans un récipient et placez au frais.
- 2 Ajoutez l'arôme de vanille, la cannelle, les épices et blanc en neige à la préparation refroidie.
- 3 Mélangez la farine et la levure chimique. Ajoutez les 2/3 en plusieurs fois à la préparation et travaillez au batteur à vitesse moyenne.
- 4 Saupoudrez le plan de travail avec le tiers restant de farine et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Si la pâte est collante, enveloppez-la dans du film alimentaire et placez au frais.
- 5 Préchauffez le four.

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- 6 Etalez la pâte sur une épaisseur d'env. 0,5 cm. A l'emporte-pièce, découpez des étoiles et posez-les sur la plaque, préalablement recouverte de papier cuisson.

## Ingrédients:

### Matériel:

#### Pour la pâte:

100 gr. de miel  
50 gr. de sucre  
75 gr. de beurre  
arôme naturel de vanille  
1 gr. de cannelle moulue  
0,5 c. à c. de clou de girofle moulu  
1 blanc d'oeuf  
250 gr. de farine de blé  
2 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker

#### Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf  
1 c. à s. de lait

#### Décor - pour les visages:

100 gr. de pâte d'amandes  
65 gr. de sucre glace  
1 c. à c. de jus de citron

#### Décor - pour les visages:

50 gr. de sucre glace  
1 c. à s. de jus de citron  
colorant alimentaire rouge  
perle en sucre argentées

- 7 Mélangez le jaune d'œuf et le lait. Au pinceau, badigeonnez-en les étoiles de pâte. Placez la plaque au four et faites cuire chaque fournée

**Position de la grille : Bas**

- 8 Faites glisser les biscuits avec la feuille de cuisson sur une grille, laissez refroidir.
- 9 **Pour la décoration:**  
Pétrissez la pâte d'amandes avec 40g de sucre glace. Etalez finement la pâte entre 2 feuilles de film étirable, découpez 15 cercles. Coupez chaque cercle en 4 quarts.
- 10 Mélangez le sucre glace restant avec le jus de citron jusqu'à obtention de glaçage épais. Badigeonnez une branche de chaque étoile de glaçage, et posez un quartier de pâte d'amandes (coté arrondi vers le bas), pressez légèrement.
- 11 Mélangez le sucre glace avec le jus de citron et réalisez un glaçage assez fluide. Divisez en 2 portions. Ajoutez le colorant rouge dans l'une des moitiés. Dessinez le visage au glaçage, décorez avec les perles de sucre.