



## BISCUITS EPICES DE NOEL

### Ingrédients

90 g de beurre  
30 g de sucre  
80 g de miel  
200 g de farine  
1/2 pq de levure  
1/2 c. à c. de cardamone  
1 c. à c. de cannelle  
1 prise de clou de girofle en poudre

### Glaçage :

150 g de sucre glace  
1 c. à s. de jus de citron  
1 c. à s. d'eau

Faire fondre le beurre, le sucre et le miel dans une casserole et laisser refroidir un peu  
Ajouter les épices, la levure et la farine et en faire une pâte souple  
Former des boules de 1 1/2cm de diamètre et posez-les sur une plaque garnie avec du papier sulfurisé.

