

# Biscuits bonhomme de neige fondu

## Ingédients

18 pièces

papier sulfurisé

1 emporte-pièce de 8 cm de Ø

Pâte:

250 g de farine

1 pincée de sel

125 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

125 g de beurre froid en petits morceaux 50 g d'amandes mondées moulues

3 cs de crème

Glaçage:

250 g de sucre glace

1 blanc d'oeuf

un peu de jus de citron

18 marshmallows

quelques Smarties

un peu de massepain orange

un peu de glaçage fondu selon les indications de l'emballage



1. Pâte: mélanger la farine, le sel, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le beurre, sabler. Ajouter les amandes et la crème, rassembler en une pâte sans pétrir. Emballer dans du film alimentaire et réserver 30 min au réfrigérateur.
2. Abaisser la pâte à env. 6 mm d'épaisseur sur une surface légèrement farinée. Découper des rondelles à l'emporte-pièce, déposer sur les plaques chemisées de papier sulfurisé, réserver encore 30 min au réfrigérateur.
3. Cuire les rondelles de pâte 12-15 min au milieu du four préchauffé à 200°C (air chaud/chaleur tournante: 180°C). Sortir du four et laisser refroidir.
4. Glaçage: à l'aide du batteur électrique, battre en mousse le sucre glace, le blanc d'oeuf et le jus de citron, en badigeonner les biscuits. Sur chaque biscuit, ajouter un marshmallow pour faire la tête et quelques Smarties pour représenter les boutons du pantalon tant que le glaçage n'est pas encore sec. Confectionner de petites carottes en massepain pour le nez et les fixer avec du glaçage. Dessiner les yeux au glaçage, laisser sécher.