

Sablés au thé et au miel

Pour environ 30 biscuits

2 jaunes d'œufs

50g de poudre d'amande

180g de farine

30g de sucre en poudre

100g de beurre fondu

1 cuil à café de thé aux épices de Noël

2 cuil à soupe de miel liquide

Préchauffez le four à 180°C.

Réduisez le thé en poudre à l'aide d'un petit mixer.

Mélangez la poudre d'amande, la farine, le thé en poudre et le sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs, le beurre et le miel.

Formez une boule et laissez reposer pendant 30 minutes au frais.

Une fois que la pâte à reposée étalez-là sur un plan de travail fariné et découpez les biscuits selon votre gabarit. Percez un petit trou dans la partie supérieure et déposez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez à 180°C pendant 12 minutes.

Laissez refroidir sur une grille avant de figoler vos petits sachets avec un morceau de ficelle alimentaire et un carré de papier rigide (papier pour scrapbooking).