

# **Biscuits à la cannelle "oups, Rudolph s'est cassé la margoulette!!"**

## **Pour environ 30 sablés**

*200g de farine*

*100g de beurre à température ambiante*

*2 jaunes d'œufs*

*2 cuil à café rase de poudre de cannelle*

*80g de sucre*

*Des smarties*

*Des billes en chocolat*

*50g de chocolat au lait*

*Emporte-pièce bonhomme pain d'épice*

Mélangez le sucre, la farine et la poudre de cannelle. Ajoutez les jaunes d'œufs. Travaillez la pâte pour obtenir une consistance sableuse. Quand la pâte est homogène formez une boule et laissez-la reposer 1 heure sous un torchon.

Faites préchauffer le four à 190°C.

Étalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm et découpez des biscuits à l'aide d'emportes pièces en forme de bonhommes.

Déposez les biscuits sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, déposez des billes en chocolat pour faire les yeux et enfournez à 190°C pendant 12 minutes. Laissez refroidir.

Faites fondre le chocolat au micro onde et versez-le dans une poche à douille munie d'un embout fin ou dans un cône en papier sulfurisé.

Décorez les biscuits avec le chocolat fondu en dessinant les bois de rennes sur le corps et les jambes des bonhommes, les oreilles sur les bras. Pour finir collez les smarties avec un peu de chocolat fondu pour figurer le nez.