

Biscuits sablés cannelle-vergeoise

Pour environ 30 sablés (4 sapins)

200g de farine

100g de beurre à température ambiante

2 jaunes d'œufs

2 cuil à café rase de poudre de cannelle

80g de vergeoise

Glaçage

1 blanc d'œuf

100g de sucre glace

Mélangez la vergeoise, 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 d'étoile de différentes tailles.

Déposez les biscuits sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfournez à 190°C pendant 12 minutes. Laissez refroidir.

Préparez le glaçage: mélangez le blanc d'œuf avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Trempez une face des biscuits dans le glaçage, secouez-les un peu pour éliminer le surplus et laissez un peu durcir le glaçage au frigo avant d'empiler les biscuits pour former les sapins. Laissez reposer au frigo pour que le glaçage durcisse bien.