

Biscuits décoration de Noël au yuzu



Pour 40 biscuits



10 minutes de préparation



10 minutes de cuisson

Ingrédients

- 100 g de beurre mou
- 125 g de sucre
- 1 œuf
- 300 g de farine
- 1 c. à café de zeste de yuzu
- 120 g de bonbons durs acidulés

Outils

- Magimix Cook Expert
- Découpoirs de Noël
- Plaque de four
- Tapis cuisson silicone
- Rouleau à pâtisserie

Préparation

- Mettre le beurre mou, le sucre, la farine, le zeste de yuzu et l'œuf dans le bol du Cook expert. Lancer le programme BOULANGERIE, PATE GATEAU. Faire une boule, l'enrober d'un film alimentaire et la laisser reposer 1h au réfrigérateur.
- Pendant ce temps, trier les bonbons par couleur et les réduire en poudre.
- Étaler la pâte à biscuit à l'aide du rouleau à pâtisserie épaisseur 2 mn.
- Découper des formes avec les découpoirs. Évider le centre de chaque forme avec un découpoir plus petit et placer chaque biscuit sur une plaque de four recouverte du tapis silicone.
- Remplir chaque partie évidée de poudre de bonbon. Avec une paille faire un trou pour passer un ruban, puis enfourner 10 min dans un four préchauffé à 190°C (thermostat 6).
- Bien laisser refroidir, le temps que le bonbon durcisse. Mettre un joli ruban dans le trou et les suspendre au sapin.