



## Conseils

Conservés dans un contenant en verre hermétique, les biscuits se gardent plusieurs semaines. Réalisés sans glaçage, ils peuvent également être conservés au congélateur pendant deux à trois mois.



Astuce pour abaisser la pâte encore plus facilement: la placer entre deux feuilles de papier cuisson ou de film plastique, ou encore la saupoudrer d'un peu de farine pour éviter qu'elle ne colle. Pour un glaçage réussi, l'appliquer en une couche très fine, par exemple à l'aide d'une spatule.

# Biscuits Caotina®



Préparation  
30 à 60 minutes



Cuisson  
10 minutes

## Il te faut ...

Pâte  
200 g de beurre  
(à température  
ambiante)  
1 œuf  
50 g de sucre  
300 g de farine  
100 g de Caotina  
Original en  
poudre  
un peu de la cannelle

Glaçage:  
1 cs de Caotina  
Crème Chocolat  
1 cs de lait  
35 g de sucre glace  
une poignée d'amandes

## C'est aussi simple que cela ...

### Pâte

- ♥ Mélanger le beurre mou avec l'œuf et le sucre. Ajouter la farine, le Caotina Original et la cannelle. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 30 min.
- ♥ Ensuite, étaler la pâte sur 3 à 5 mm d'épaisseur. Découper les biscuits à l'emporte-pièce et les disposer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Faire cuire les biscuits à 200 °C pendant env. 10 min. Sortir les biscuits du four et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

### Glaçage

- ♥ Pour le glaçage, mélanger tous les ingrédients jusqu'au sucre glace inclus à l'aide d'une cuillère. Hacher les amandes. Répartir le glaçage sur les biscuits à l'aide d'une spatule et les parsemer d'amandes hachées.