

St-Nicolas (biscôme)

Pour 8 pièces

Se réalise facilement avec les enfants



125 g miel
50 g beurre

Chauffer, bien mélanger, laisser refroidir.

1 œuf
65 g sucre

Battre en mousse, ajouter le mélange miel-beurre.

5 g carbonate de potassium
(se trouve en droguerie/pharmacie)
1 cc d'eau

Dissoudre.

25 g orangeat
50 g citronat

Hacher finement.

190 g farine
1 cs mélange d'épices
1 cc zestes de citron
1 cs eau-de-vie de kirsch ou de prune
1 cc cacao
40 g amandes moulues

Mélanger tous les ingrédients à la pâte.

1 plaque (Ø 24 cm)

Chemiser d'un papier sulfurisé, étaler la pâte, égaliser.

Cuisson au four environ 20 min. à 175°, dans la deuxième rainure depuis le bas. Laisser refroidir, couper en 8 pièces.

Décoration

100 g sucre glace

Tamiser.

15 g blanc d'œuf

Battre légèrement, délayer avec le sucre glace.

colorant alimentaire rouge

Colorer un tiers du glaçage en rouge.

perles en chocolat

Décorer à l'aide d'un pinceau, d'un cornet en papier ou une seringue vide, bien laisser sécher et emballer hermétiquement (papier d'emballage transparent).