



Biscuits rennes maison Biscoff à offrir ou à savourer

[DESSERTS](#) - [NOËL](#) - [RECETTES](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 15 À 18

TEMPS DE PRÉPARATION : 50 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 125 grammes (approximativement 1/2 tasse) de sucre
- 150 grammes (approximativement 2/3 tasse) de beurre
- 1 œuf
- 1 c. table de poudre de cacao
- 2 c. thé de mélange d'**épices pumpkin spice**
- 300 grammes (approximativement 2 1/3 tasse) de farine
- 1 c. table d'eau

Décorations et garnitures :

- Pâte à tartiner aux biscuits crémeux, Biscoff
- Sucre en poudre
- Des petits yeux en bonbon
- Des perles comestibles pour le nez
- Chocolat noir fondu

Préparation

1. Fouetter le sucre et le beurre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter l'œuf et

bien fouetter.

2. Dans un autre bol, tamiser la farine, la poudre de cacao et les épices.
3. Ajouter ce mélange au beurre avec l'eau et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
4. Emballer la boule de pâte dans une pellicule plastique et réfrigérer pendant une heure.
5. Sur un plan de travail légèrement fariné, étendre la pâte sur une épaisseur de 2 à 3 mm.
6. Couper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm. Sur la moitié d'entre eux, découper un petit cercle de 2 cm de diamètre dans le bas du premier cercle pour former le visage du renne. Vous pouvez faire cuire les retailles ou reformer une boule pour obtenir plus de biscuits.
7. Préchauffer le four à 350 °F.
8. Déposer les biscuits sur une plaque recouverte de papier parchemin et cuire pendant 8 à 10 minutes.
9. Laisser refroidir sur une grille.
10. Lorsque les biscuits sont refroidis, garnir le biscuit plein avec de la pâte à tartiner.
11. Déposer ensuite le biscuit troué par-dessus.
12. Saupoudrer un peu de sucre en poudre sur le biscuit.
13. Faire fondre un peu de chocolat et le verser dans une poche à douille (un sac Ziploc fonctionne aussi). Couper un petit trou et faire couler le chocolat pour former les bois du renne.
14. Déposer les yeux et le nez dans le trou. Laisser figer avant de servir.