

Catherine – Mes petits gateaux de Noël



250g de farine, 2 cuillerées à soupe de fécule de maïs, 2 cuillerées à café de cannelle moulue, 2 cuillerées à café de noix muscade râpée, 1/4 de cuillerée à café de clous de girofle moulus, 3/4 de cuillerée à café de gros sel, 175 g de beurre à température ambiante, 40g de sucre glace, 62ml de rhum brun, 1 cuillerée à café d'extrait naturel de vanille.

Mélanger le tout au robot.

Diviser la pâte en deux et faire 2 rouleaux de pâte bien serrés et entourés de papier sulfurisé les mettre au congélateur 3/4 d'heure.

Retirer le papier et couper des rondelles de 1/2 cm, les placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner 15 minutes à 180°

Une fois les petits biscuits tiédis les saupoudrer de sucre glace.

On les conserve facilement dans une boîte à biscuits.

