



Recette

Biscuits de Noël

Beaux biscuits miroirs

Convient aux personnes atteintes de diabète



Préparation

- Mélanger la farine complète, le xylitol, le beurre et le jaune d'œuf et pétrir pour obtenir une pâte brisée. Mettre la pâte au frais.
- Abaisser la pâte jusqu'à une épaisseur d'environ 3 mm et découper des cercles.
- Cuire au four à 180 degrés (circulation d'air) pendant environ 14 minutes.
- Laisser refroidir.
- Saupoudrer le biscuit du dessus de sucre glace et badigeonner le fond de confiture. Assembler les biscuits.

Bon appétit !



- 500 g farine complète
- 330 g beurre mou
- 170 g Xylitol (sucre de bouleau)
- 2 jaunes d'œuf
écorce d'orange, confiture pour diabétique,
sucre en poudre pour diabétique