



Maison en pain d'épices de Noël au Nutella®

Cookies & Biscuits | Végétarien | Pause du matin | Noël

👤👤👤 | 1 heure 🕒 | 🍪🍪🍪

La maison :

750g de farine
225g de sucre en poudre
75g d'amandes moulues
5g de quatre épices
420g de beurre ramolli
3 œufs
60g de Nutella®

Le bonhomme de neige :

250g de sucre glace
2 blancs d'œufs
5 cl de jus de citron

Mélanger les ingrédients secs dans un saladier.

Ajouter le beurre mou en morceaux, puis les œufs un par un. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Formez une boule que vous filmez au contact et laissez reposer deux heures au réfrigérateur.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie, pas trop finement pour éviter qu'elle ne se casse. Découpez les différentes parties de la maison et enfournez pendant dix minutes.

Pendant que les biscuits refroidissent, préparez le glaçage qui servira à coller les différentes parties : mélangez le sucre glace, les blancs d'œufs et le citron. Mélangez le sucre glace, les blancs d'œufs et le citron. Fouettez bien puis versez dans une poche à douille pour vous aider à monter la maison.

Décorer avec du Nutella[®], du sucre glace, des confettis comestibles.