

Milanais PurEpeautre

Pour env. 50 pièces

Emporte-pièce, par ex. un bonhomme de neige, env. 6 cm de hauteur

Papier sulfurisé pour la plaque

Pâte

125 g de beurre, mou

125 g de sucre

1 pincée de sel

1 œuf

1 jaune d'œuf

½ citron bio, zeste et quelques gouttes de jus

275 g de farine blanche ou mi-blanche PurEpeautre

Pour badigeonner

1 jaune d'œuf

1 cs de crème

1 cc de sucre

Glaçage / Garniture

50 g de sucre glace

Peu de d'eau ou du jus de citron

Des perles de sucre

Une petite ficelle, selon envie



1. **Battre le beurre jusqu'à ce qu'il forme des pointes. Ajouter le sucre, le sel, l'œuf et le zeste et le jus de citron et remuer jusqu'à ce que la masse s'éclaircisse. Incorporer la farine et mélanger brièvement jusqu'à l'obtention d'une pâte, sans pétrir.** Envelopper la pâte dans du papier cellophane. Laisser au frais au minimum pendant 2 heures.

2. Abaisser la pâte par portion entre les papiers sulfurisés ou sur un peu de farine à une épaisseur de 5 - 6 mm et mettre au frais. Découper des bonhommes de neige et déposer sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Mettre au frais.

3. **Pour badigeonner les bonhommes de neige, mélanger le jaune d'œuf, la crème et le sucre glace.** Badigeonner les biscuits.

4. Cuire les biscuits au milieu du four préchauffé à 180 °C pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laisser refroidir sur une grille.

5. **Pour le glaçage, mélanger le sucre glace avec le jus de citron jusqu'à l'obtention d'une masse épaisse. Coller les perles avec un peu de glaçage et laisser sécher. Décorer avec une petite ficelle.**

Variation

Remplacer le zeste de citron par du zeste d'orange ou ajouter 1 – 2 cc de sucre vanillé à la pâte.

Suggestion:

Les Milanais se conservent 3 à 4 semaines au frais et au sec. Tremper les bonhommes de neige dans le glaçage à gâteau et parsemer de flocons de noix de cocos, décorer avec des perles de sucre et laisser sécher.

La recette du livre «*UrDinkel Guetzli*» de *Judith Gmür-Stalder*.

