

Recette des Pavés de Noël:

Mélangez :

- ⑩ 125 g de farine,
- ⑩ 3 g de levure chimique,
- ⑩ 35 g d'amandes en poudre,
- ⑩ 65 g de noisettes en poudre,
- ⑩ 65 g de sucre semoule,
- ⑩ 1 cuillère à café de cannelle

Ajoutez ensuite

- ⑩ 50 g de citrons confits en morceaux,
- ⑩ 50 g d'oranges confites en morceaux également,
- ⑩ 25 g de raisins secs,
- ⑩ 40 g de beurre mou
- ⑩ 1 œuf,
- ⑩ mélangez.

La pâte reste molle, étalez la sur une plaque rectangulaire jusqu'à obtenir 1cm d'épaisseur.

Enfournez à 180 degrés pendant 12 à 15 minutes.

Pendant ce temps, préparez le glaçage, mélangez

- ⑩ 1 blancs d'œuf,
- ⑩ le jus d'1/2 citron
- ⑩ 80 g de sucre glace.

Une fois le biscuit cuit, versez le glaçage par-dessus à l'aide d'un pinceau et laissez refroidir.

Découpez ensuite les pavés et c'est prêt