



Biscuits sablés de Noël

Ingrédients :

- 150 g de beurre
- 90 g de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- 1/2 sachet de levure
- Cannelle (facultatif)

Préparation :

1. Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure dans un saladier.
2. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger avec les doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux. Ajouter la cannelle.
3. Incorporer ensuite l'œuf entier et le jaune d'œuf (mettez le blanc de côté pour le glaçage).
4. Mélanger avec les mains jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former une boule et mettre au frais pendant au moins 1 heure.
5. Préchauffer le four à 200°C.
6. Étaler la pâte (environ 1 cm d'épaisseur) et découper les biscuits à l'emporte-pièce.
7. Disposer les biscuits sur une plaque de cuisson (en les espaçant) et faire cuire pendant 15 minutes.
8. Pour le glaçage : mélanger le sucre glace, le blanc d'œuf et quelques gouttes de jus de citron.
9. Une fois les biscuits cuits et refroidis, recouvrir de glaçage et laisser durcir.

Certaines confiseries de Noël doivent être consommées avec précaution en raison de leur teneur en potassium. Il s'agit notamment des chocolats et des biscuits à base de fruits secs tels que les dattes, les pruneaux, les raisins et les abricots, ainsi que des fruits oléagineux comme les amandes, les noix, les noisettes et la noix de coco. Il est recommandé de les savourer pendant la première heure de dialyse.