

Milanais

pour env. 80 pièces, selon la grandeur des emporte-pièces

Mise au frais: pâte, env. 2 h / biscuits, env. 15 min
Cuisson: env. 10 min

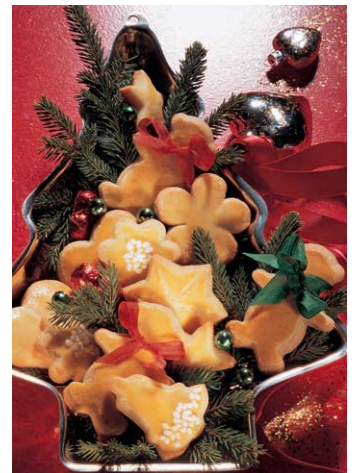
250 g de beurre ou de margarine	réduire en pommade dans une terrine
225 g de sucre	
1 pincée de sel	
3 œufs	ajouter le tout, mélanger jusqu'à ce que l'appareil blanchisse
1 citron	râper le zeste, ajouter
500 g de farine	ajouter, rassembler en pâte, mettre au frais env. 2 h à couvert
1 jaune d'œuf, dilué	pour badigeonner

Façonnage: sur un peu de farine, abaisser la pâte par portions sur 5 mm d'épaisseur. Découper diverses formes à l'emporte-pièce, déposer sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie, mettre au frais env. 15 min, badigeonner au jaune d'œuf. Avant la cuisson, rayer la surface badigeonnée avec une fourchette. On peut aussi faire des rainures avec le dos d'un couteau avant le badigeonnage (Décoration des biscuits).

Cuisson: env. 10 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.

Suggestion

S'il reste des jaunes d'œufs après avoir préparé des biscuits, on peut les utiliser pour les milanais de la manière suivante: 3 jaunes d'œufs, 1 œuf et 3 à 4 c. à soupe de lait.



Autres idées

Milanais avec sucre en grains

Badigeonner les milanais au blanc d'œuf légèrement battu (au lieu du jaune d'œuf) et parsemer de sucre en grains.

Cuisson: voir ci-dessus.

Oursons en pain d'épice

Avant d'ajouter la farine, incorporer dans 1 portion de pâte 1 1/2 c. à café d'épices pour pain d'épice et le zeste râpé d'un citron.

Façonnage: voir ci-dessus. Découper les oursons à l'emporte-pièce.

Cuisson: voir ci-dessus. Décorer les oursons avec un ruban coloré.



Milanais en forme de sapin

Au lieu du zeste râpé d'un citron, ajouter à 1 portion de pâte le zeste râpé d'une orange et 100 g d'écorces d'orange confites très finement hachées.

Façonnage: voir en haut. Découper des sapins de différentes grandeurs, **ne pas** badigeonner au jaune d'œuf.

Cuisson: voir en haut.

Décor: avec un glaçage au sucre glace, des fruits confits hachés, des billes argentées et du sucre décoratif.

Suggestion: comme le glaçage rend les biscuits très sucrés, n'ajouter que 200 g de sucre à la pâte.



Biscuits pour décorer les paquets et l'arbre de Noël

Dans 1 portion de pâte, découper des formes à l'emporte-pièce.

Pour suspendre: percer de petits trous à l'aide de brochettes en bois, ne pas les enlever pendant la cuisson.

Petites couronnes: préparer de fins rouleaux de pâte, les tresser et former des couronnes ou des cœurs.

Apprêt final et cuisson: voir en haut.

Suggestion: après la cuisson, enduire de glaçage au sucre glace au lieu du jaune d'œuf, décorer à volonté.