

## Biscuits de Noël

### Milans

100 g de beurre  
125 g de sucre  
1,5 œuf  
½ zeste de citron râpé  
1 pincée de sel  
250 g de farine  
½ cuillère à café de poudre à lever  
½ œuf pour dorer



Dans une terrine, ramollir le beurre en crème. Y verser le sucre et travailler le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et blanc. Ajouter ensuite les œufs, le zeste de citron râpé, le sel et peu à peu la farine dans laquelle on aura mélangé la poudre à lever. Mettre ensuite la pâte sur la table, former une boule et la lisser. La couvrir et la laisser reposer un quart d'heure au frais.

Etendre la pâte régulièrement par petites portions, utiliser les formes de Noël pour façonner les biscuits. Poser les petits biscuits sur la plaque, les dorer à l'œuf battu et les faire cuire

10 à 15 minutes, four moyen.

Lorsqu'ils sont bien dorés, les retirer, les poser sur une grille et les laisser refroidir.

### Bâtons aux noisettes

300 g de farine  
125 g de beurre (réduire en semoule)  
250 g de sucre  
250 g de noisettes râpées  
1 pincée de sel  
1 zeste de citron (ajouter, mettre en fontaine)  
2 œufs (verser au centre, former la pâte)

Etendre la pâte en bandes de 6 cm de largeur, couper des bâtonnets, les poser sur la plaque, dorer à l'œuf battu

15 minutes, four moyen