

**Ronds de Saint Nicolas**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2012/Decembre/Ronds-de-St-Nicolas/Ronds-de-St-Nicolas-DSCN1678_21556.jpg) **Pour 18 ronds**

**Les biscuits :** **- 215 g d'amandes émondées** **- 215 g de sucre glace** **- 2 petits œufs - 8 g de sirop de glucose - 90 g de farine** **- 1 càc de rhum**  
**Le glaçage :** **- 150 g de sucre glace** **- 1 blanc d'œuf**  
**La plaque du four tapissée de papier cuisson** - **1 emporte pièce rond de 8 cm de diamètre**

**Préchauffage du four** (chaleur tournante) **à 200°C  pour les biscuits,** **puis à 100°C pour le glaçage**

**Les biscuits :**

* Mélanger la poudre d'amande, le sucre glace et la farine.
* Faire un puits et y mettre les œufs, le rhum et le glucose.
* Pétrir rapidement jusqu'à l'obtention d'une boule.
* Envelopper la pâte et la mettre au frais pendant une heure.
* Lorsque la pâte s'est raffermie, l'abaisser sur une épaisseur de 5 mm et découper des ronds.
* Les déposer sur la plaque du four sans trop les écarter car ils ne s'étalent pas.
* Enfourner pour 7 à 8 minutes (ils doivent rester moelleux). Laisser refroidir.

**Le glaçage :**

* Dans un bol, mélanger le sucre glace et le blanc d'œuf pour obtenir un liquide coulant mais assez épais.
* Étaler ce glaçage à la spatule sur la surface des ronds.
* Mettre au four pendant 5 minutes pour laisser durcir le glaçage.

***Vous pouvez décorer en écrivant le N de saint Nicolas avec une douille fine et un peu de glaçage coloré ou pour aller plus vite avec un stylo à pâtisserie.***

* Laisser sécher avant de ranger dans une boîte métallique où ils se conserveront quelques jours.