

Biscuits de la Saint-Valentin

Ustensiles :

- Des saladiers
- ♦
- Des emporte-pièces en forme de cœur
- ♦
- Une fourchette
- ♦
- Une cuillère
- ♦
- Du papier sulfurisé
- ♦
- Un rouleau à pâtisserie
- ♦
- Une plaque de four

Ingrédients :

- 250 g de farine
- ▼
- 125g de sucré
- ▼
- 100g de beurre
- ▼
- 50g de poudre d'amande
- ▼
- Un sachet de levure chimique
- ▼
- Du colorant alimentaire
- ▼
- 150g de sucré glace
- ▼
- Un œuf
- ▼

Réalisation

des biscuits.



📺 PÂTE SABLÉE

1. Préchauffer le four à 180°C.
- ▼
2. Mélanger dans un grand saladier :
la farine, la levure, le sucré,
la poudre d'amandes.
- ▼
3. Faire ramollir le beurre au four à micro-ondes.
- ▼
4. Ajouter le beurre ramolli et les œufs
à la préparation,
puis travailler avec une fourchette.
- ▼
5. Pétrir ensuite avec les mains (faire une "boule").
- ▼
6. Étaler la pâte avec un rouleau.
- ▼
7. Découper des formes de cœur à l'emporte-pièce.
- ▼
8. Les disposer sur
une plaque garnie de papier sulfurisé.
- ▼
9. Enfourner 10 minutes

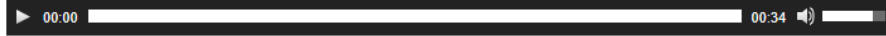


Réalisation

du glaçage



GLAÇAGE



1. **Mélanger** un blanc d'œuf avec 150 g de sucres glace.



2. **Séparer** le glaçage en deux parties égales.



3. **Ajouter** du colorant alimentaire rouge

à une moitié du glaçage

et garder l'autre moitié en blanc.

1. MÉLANGER UN BLANC D'ŒUF...



2. SÉPARER LE GLAÇAGE EN 2 PARTIES ÉGALES



3. AJOUTER DU COLORANT ALIMENTAIRE À UNE PARTIE...

Décoration

des biscuits



00:00

00:20

1. **Étaler** du glaçage sur les biscuits et **décorer**.



2. **Laisser** les biscuits refroidir

avant de les manipuler.

1. ÉTALER DU GLAÇAGE SUR LES BISCUITS

ET DÉCORER

2. LAISSER LES BISCUITS REFROIDIR