

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.

00:00 01:25



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

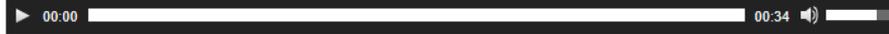


Réalisation

du glaçage



GLAÇAGE



1. Mélanger un blanc d'œuf avec 150 g de sucre 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...



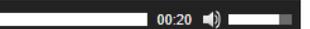
2. SÉPARER LE GLAÇAGE EN 2 PARTIES ÉGALES



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

Décoration

des biscuits



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