

## Spéciale Saint-Valentin : Biscuits

## Ingrédients

Pour la pâte :

1 œuf

250 g de farine

75 g de sucre glace

140 g de beurre mou

25 g de poudre d'amandes



## Préparation

Dans un saladier versez la **farine**, le **sucre**, la **poudre d'amandes**. Formez un puits et ajoutez l'**œuf** et le **beurre**. Travaillez à la main jusqu'à former une boule. Filmez la pâte et placez-la au réfrigérateur pendant 2 heures.

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte et découpez-la avec un emporte-pièce. Enfourez pour 10 à 12 min de cuisson.

**Le glaçage** : Mélangez le sucre glace avec le blanc d'œuf puis ajoutez quelques gouttes de citron jusqu'à obtenir une consistance très légèrement coulante. Colorez les 2/3 du glaçage en ajoutant un peu de colorant rouge ou rose.

Puis séparez le reste du glaçage dans 2 petits bols pour colorer une partie du glaçage en rose et rouge et laissez le reste en blanc.

Placez les glaçages rose et blanc dans les cornets pâtisseries et le glaçage vert dans une poche à douille.

Attendez que les biscuits soient complètement refroidis pour les décorer avec le glaçage.

Prenez un biscuit et commencez par le glaçage rouge en formant une spirale avec la poche à douille.

Finissez par former avec le glaçage blanc la couronne de perles autour de chaque sablé. Laissez sécher les petits gâteaux à température ambiante pendant au moins 4 heures.

Joseph  
design.be

L'ustensile de  
la semaine!

Pack de 6  
emporte-pièces  
SCRAPCOOKING

12<sup>90</sup>€

Des biscuits pour  
les amoureux!



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines  
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287

Du mercredi au samedi de 10h à 18h



Joseph  
design.be

