

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Cookies d'Halloween

Le 27 octobre 2008

1 Cette recette de biscuit est excellente même sans glaçage.

Votre panier pour une 20aine de biscuits :

155 g de farine tamisée
110 g de farine de maïs
125 g de beurre froid
125 g de sucre glace
2 jaunes d'œuf
1 cuil. à café de zeste de citron
1 cuil. à café d'arôme naturel de citron

Préchauffez votre four à 180°

Mélangez vos ingrédients secs, puis ajoutez le beurre coupé en dés.

Sablez votre préparation.

Ajoutez les 2 jaunes d'œuf, et enfin les zestes et l'arôme naturel de citron.

Vous devez obtenir une pâte lisse et souple que vous pouvez immédiatement étaler et découper. Elle supportera cependant une réfrigération si vous souhaitez par exemple la préparer à l'avance.

Étalez-la sur une épaisseur d'environ 5 millimètres et découpez au couteau ou à l'emporte-pièce vos biscuits. Déposez-les sur des feuilles papier sulfurisé et mettez-les à cuire une 10aine de minutes. Vous adapterez votre cuisson en fonction de la taille de vos biscuits, de la quantité enfournée et de votre four.

Faites les refroidir immédiatement sur une grille.

Sans plus de fioriture ils feront déjà le régal de mes enfants, mais cette fois je souhaitais les « customiser »

Votre panier pour une glace royale :

1 blanc d'œuf (ça tombe bien il ne vous fallait que les jaunes précédemment)
250 gr de sucre glace
Des colorants alimentaires (personnellement je me sers tant de colorant en pâte que liquide)
Le jus d'un citron pour liquéfier votre glace si cette dernière durcit trop.

Mélanger votre blanc d'œuf avec le sucre glace jusqu'à obtenir une pâte ni trop sèche ni trop liquide.

Divisez là en autant de part que de couleur nécessaires et ajoutez vos colorants.

Pour « colorier » vos biscuits, commencez toujours par les couleurs les plus claires et prenez le temps de laisser sécher le glaçage entre chaque couche.



*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Eugénie