

Biscuits colorés à partager avec les camarades de classe

Ingrédients :

Pâte à biscuits :

200 g de farine

150 g de margarine végétale

100 g de sucre fin

un peu de farine pour étaler la pâte

Glaçage sans colorant :

125 g de sucre glace

3 cuillères à soupe d'eau (couleur blanche) ou de jus de betterave (couleur rouge) ou de jus de carotte (couleur orange)

Préparation :



Mettez tous les ingrédients dans un saladier.

Pétrissez la pâte à la main jusqu'à former une boule.

Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer une petite heure au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180 °C.

Saupoudrez un peu de farine sur une surface plane et déposez la boule de pâte par-dessus.

Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle fasse environ 1 cm d'épaisseur.

Formez les biscuits au moyen d'emporte-pièce.

Disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé ou une plaque de cuisson.

Enfourez-les à mi-hauteur pendant 20 minutes.

Une fois les biscuits cuits, sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille.

Glaçage :

Mélangez le sucre glace avec 3 cuillères à soupe d'eau, de jus de betterave ou de jus de carotte, jusqu'à obtention d'une masse brillante qui coule lentement sur le dos d'une cuillère, comme une pâte épaisse.

Badigeonnez les biscuits de glaçage à l'aide d'un petit pinceau.

Suggestion :

Vous pouvez utiliser le glaçage pour « coller » des biscuits ou des cakes les uns aux autres et créer ainsi des figurines ou pour décorer un cake, des biscuits ou un gâteau.