



Desserts

Biscuits fantômes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de sucre en poudre (tamisé)
marqueur alimentaire Dr. Oetker (choco)
100 grammes de beurre (en dés)
70 grammes de sucre cristallisé
2 sachet de sucre vanillé
125 grammes de farine
pincer sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Mettez la farine et le sel dans un plat, faites un petit puits dans lequel vous mettez le beurre, le sucre vanillé et le sucre cristallisé. Pétrissez pour obtenir une pâte sableuse. Formez une boule que vous enveloppez d'une feuille fraîcheur et laissez-la reposer 30 minutes au frigo.

Roulez la pâte. Emboutissez des formes de fantômes dans la pâte. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 20 minutes. Laissez ensuite refroidir.

Pour le glaçage tamisez le sucre en poudre dans un plat. Mélangez-y 5 cs d'eau bouillante. Tartinez d'abord les biscuits avec une fine couche de glaçage blanc et laissez solidifier. Ensuite dessinez dessus un petit visage avec le marqueur au chocolat.

Ustensiles de cuisine

Four

