Desserts
Autre

Guirlande de fête en biscuit

Pour *20* personnes.

Ingrédients

Voor de koekjes

250 grammes de beurre
200 grammes de sucre
1 œuf
1 cuillère à café de extrait de vanille
500 grammes de farine
pincer sel

Voor het glazuur

400 grammes de sucre en poudre
2 blancs d’œufs

Méthode de préparation

Faites la pâte. Battez le beurre et le sucre ensemble dans un grand plat jusqu’à l’obtention d’un mélange léger et aéré. Ajoutez l’œuf et l’extrait de vanille puis mélangez bien. Ajoutez progressivement la farine et une pincée de sel et continuez à mélanger jusqu'à ce que la pâte se rassemble. Enveloppez la pâte dans du film fraîcheur et laissez-la reposer au frigo pendant au moins 30 minutes. Préchauffez le four à 180°C.

Farinez votre plan de travail et roulez la pâte dessus jusqu’à une épaisseur de 0,5 cm. Coupez des cœurs et des étoiles à l’aide d’emporte-pièces (ou à main libre). Faites des petits trous prudemment dans le milieu de chaque petite forme. Attention que le trou soit suffisamment grand pour laisser passer la ficelle. Déposez les formes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant 10 minutes, ou jusqu’à ce qu’elles soient légèrement dorées. Laissez les biscuits refroidir complètement sur une grille avant de continuer.

Préparez le glaçage. Mélangez le sucre en poudre avec le blanc d'œuf dans un bol. Placez le glaçage dans une poche à douille. Coupez une petite pointe dans la poche à douille pour pouvoir tracer des lignes fines ou des points. Décorez les biscuits avec le glaçage. Laissez le glaçage durcir complètement avant de réaliser la guirlande de biscuits.

Coupez des morceaux de fil ou de ruban à la longueur désirée pour votre guirlande. Enfilez le fil ou le ruban dans les trous des biscuits pour créer votre guirlande. Accrochez votre guirlande de biscuits où vous le souhaitez, par exemple sur le sapin de Noël, au-dessus de l'encadrement de la porte, au mur, etc.

Ustensiles de cuisine

fil ou ruban de boulanger
poche à douille

