

BISCUITS PÂQUES



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 12mn - Nombre de portions: 30

Ingrédients:

- 500g Farine
- 250g Sucre
- 4 Oeufs
- 15g Amoniac
- 1 sachet 15g Sucre vanillé
- 1 Citron
- 100g Saindoux ou beurre
- 200g Sucre glace
- - Paillettes multicolore en sucre

Préparation:

- Placer dans le bol 250g de sucre, le sucre vanillé et le zeste de citron pulvériser 10 sec/ vitesse 10
- Ajouter 3 oeufs et mélanger 1 minutes / vitesse 4
- Ajouter 100g de Saindoux ou beurre et ménager 1 min/ vitesse 4
- Faire chauffer 100g de lait dans une casserole une fois le lait chaud, incorporer 15g d'ammoniac. Attention ça mousse
- Ajouter le lait et les 500g de farine dans le bol et mélanger 1 min/ vitesse 4
- La préparation est un peu collante c'est normal. Pour la travailler mouiller vos mains
- Former les boules et les placer sur une plaque à four. Aplattir légèrement le dessus.
- Placer au four pendant environ 10 à 12 minutes
- Préparer le glaçage au sucre
- Insérer le fouet dans le bol: Dans le bol propre, placer un blanc d'oeuf fouetter 1 minute/ vitesse 4
- Ajouter 200g de sucre glace et 5 gouttes de citron
- Une fois les biscuits froid, tremper le dessus des biscuits et saupoudrer de paillette en sucre