

BISCUITS D'HALLOWEEN



INGRÉDIENTS:

- 150g de sucre
- 100g de beurre
- 1 oeuf
- 160g de farine
- 30g de cacao
- 1cc de levure
- 1cc de mélange d'épices (cannelle, gingembre, noix de muscade...)

Pour la décoration :

- 35g de blanc d'oeuf
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 150g de sucre glace
- colorants

PRÉPARATION:

Mélanger le sucre, le beurre (à température ambiante) et l'oeuf.

A part, mélanger la farine, le cacao, la levure et les épices. Puis intégrer à la préparation.

Mélanger le tout, former une boule, recouvrir de cellophane et placer au frigo une bonne heure.

Préchauffer votre four à 160°C.

Sur une surface recouverte de farine, étaler votre pâte (~5mm d'épaisseur)

et à l'aide d'un emporte pièce, découper les biscuits.

Placer au four sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pendant 8 minutes.

Laisser refroidir.

Pour la décoration, mélanger les blancs d'oeufs, le jus de citron et le sucre glace, jusqu'à l'obtention d'une crème bien onctueuse.

Ajouter quelques gouttes de colorant en fonction des couleurs souhaitées.