

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~ ~ Biscuits roses de Reims ~ ~



2 œufs
100 grs de sucre
1 sachet de sucre vanillé
90 grs de farine
45 grs de maïzena
1cc de levure chimique
colorant rouge
sucre glace

Séparer les jaunes des blancs puis mettre dans un saladier les sucres et les jaunes d'œufs et battre pendant 5 minutes.

Ajouter un blanc d'œuf et battre pendant 2 minutes puis incorporer le deuxième blanc d'œuf et battre de nouveau 2min.

Ensuite ajouter un peu de colorant rouge (liquide ou en poudre).

Tamiser la farine, la maïzena et la levure sur le saladier et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule pour obtenir une préparation lisse et homogène.

Remplir une poche à douille de la préparation et dresser les biscuits dans un moule à financier ou sur une plaque recouverte de papier de cuisson.

Saupoudrer de sucre glace et mettre au four pendant 12min à 180°C.

Laisser refroidir les biscuits avant de démouler.

Les biscuits se conservent très bien quelques jours dans une boîte hermétique.