LA FICHE RECETTE N°10

Bec sucré Bec salé

BISCUITS ROSES DE REIMS

Pour environ 20 biscuits :
- 2 œufs
- 120 g de sucre semoule
- colorant rouge (1 petite pointe de couteau de colorant rouge en poudre)
- 45 g de fécule (ou de maïzena pour moi)
- 50 g de farine
- 2 g de levure chimique (soient 2 pointes de couteau)
- sucre glace

Allumez votre four à 175°.

Mettez les œufs, le sucre et le colorant dans votre robot et laissez tourner à vitesse moyenne pendant 10 mn.

Pendant ce temps, mêlez les farines et la levure et tamisez le mélange.

Versez doucement le mélange œufs/sucre/colorant sur la farine et mêles les deux préparations délicatement avec une spatule.

Versez dans des moules à financiers huilés (même si ce sont des moules mous, car ce petit gâteau ne contient aucune graisse susceptible d'empêcher de les faire attacher) en vous arrêtant à 5 mm du bord. Enfournez pour 12/14 mn.

Ils sont cuits lorsque la couleur des bords commence à virer au beige.

Démoulez dès la sortie du four et laissez impérativement refroidir sur une grille pour que les biscuits deviennent croustillants.

Stockez dans une boite hermétique...

Vous avez téléchargé cette recette à l'adresse : http://becsucrebecsale.canalblog.com