Friandise

La guirlande de biscuits

Il te faut :

Pour une vingtaine de biscuits

- *40 g de beurre*
- *15 g de chocolat*
- *1 cuill. à soupe de miel*
- *60 g de cassonade*
- *1/2 verre de crème liquide*
- *1/2 cuill. à café de mélange “4 épices”*
- *1 pincée d’anis vert*
- *300 g de farine*
- *1 cuill. à café de levure*
- *Des emporte-pièces*
- *Pour le décor : 50 g de sucre glace, 3 cuill. à café de blanc d’œuf, des colorants alimentaires, des bonbons-perles*

Photos : Vincent Gire. | Réalisation Brigitte Carrère | Mascotte : Stéphane Dessaint

La guirlande de biscuits

Étape 1

Fais fondre le miel, la cassonade et la crème. Arrête la cuisson, ajoute, en mélangeant, le chocolat, le beurre et les épices. Puis la farine et la levure. Mets au frais pendant 1 h.

Étape 2

Demande de l’aide pour préchauffer le four à 200 °C. Étale la pâte, puis découpe-la en forme d’étoiles, de cœurs… Fais un trou à l’aide d’une paille pour les suspendre. Fais cuire 8 min.

Étape 3

Dans un bol, mélange le blanc d’œuf et le sucre glace. Répartis ce glaçage dans des coupelles, garde du blanc et colore le reste avec 1 goutte de colorant. Badigeonne et décore les biscuits avec un pinceau, ajoute des bonbons-perles.

Ces pages vous sont offertes par le magazine MANON

Téléchargé sur le site vosquestionsdeparents.fr