



BISCUITS ROSES DE REIMS



Pour deux plaques 30 x40 : 2 œufs, 100g de sucre vanillé maison ou 100g de sucre + 1 sachet de sucre vanillé, 90g de farine, 45g de maïzena, 5g de levure bio, une pointe de colorant rouge, sucre glace pour la déco.

Mélangez dans le bol du robot les jaunes d'œufs et le sucre et fouettez en augmentant progressivement la vitesse pendant 5 à 6 min. Ajoutez ensuite 1 blanc d'œuf et continuez à battre pendant 2min. Incorporez la pointe de colorant puis le 2eme blanc et battez à nouveau pendant 2 minutes. Tamisez la farine avec la maïzena et la levure sur le mélange et mélangez délicatement à la maryse pour obtenir un appareil lisse et homogène.

Dressez régulièrement les biscuits à l'aide d'une poche à douille sur le silpat. Laissez croûter 15 à 30 min. Pendant ce temps, faites chauffer le four à 180°. Poudrez de sucre glace avant d'enfourner pendant environ 12 min. Egalisez éventuellement dès la sortie du four.