



Biscuits décorés à la guimauve

Ingrédients

Pour les biscuits sablés

- 250 ml (1 tasse) de beurre ramolli ou d'huile de coco
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre ou de cassonade
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 500 ml (2 tasses) de farine tout usage non blanchie

Pour la peinture à la guimauve

- 500 ml (2 tasses) de petites guimauves (ou 12 grosses guimauves)
- 60 ml (1/4 tasse) d'eau
- 45 ml (3 c. à soupe) de sirop de maïs
- colorant alimentaire



Étapes de la préparation

Pour les biscuits sablés

- 1 Dans un grand bol, fouette le beurre, le sucre et l'extrait de vanille. Ajoute l'œuf et fouette à nouveau pour avoir un mélange crémeux.
- 2 Ajoute la farine et mélange avec une cuillère.
- 3 Forme deux disques avec la pâte. Enveloppe chacun d'une pellicule plastique. Réfrigère-les pendant 60 minutes.
- 4 Place la grille au centre du four et préchauffe-le à 180 °C (350 °F).
- 5 Sur une surface farinée, roule la pâte à environ 5 mm d'épaisseur. Découpe tes biscuits à l'aide de différents emporte-pièces. Place-les sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson.
- 6 Fais cuire les biscuits 10 minutes ou jusqu'à ce que leur contour soit doré. Laisse-les refroidir complètement avant de les décorer.

Pour la peinture à la guimauve

- 1 Dans une casserole, à feu moyen doux, verse les guimauves. Lorsqu'elles commencent à fondre, ajoute l'eau. Mélange bien.
- 2 Lorsque les guimauves sont toutes fondues, ajoute le sirop de maïs. Retire du feu.
- 3 Répartis le mélange de guimauve dans plusieurs bols. Ajoute 3 à 5 gouttes de colorant alimentaire dans chacun. Mélange bien.
- 4 Laisse reposer environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la gouache. Puis décore tes biscuits à l'aide de pinceaux propres.