

## Croquignoles

### Ingrédients

250 gr de sucre glace

200 gr de farine

3 blancs d'œufs

1 pincée de sel

1 cs de fleur d'oranger

Colorant liquide

Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel

Réserver

Mélanger le sucre glace et la farine

Incorporer les blancs et ajouter la fleur d'oranger

Diviser la pâte en deux et y ajouter le colorant de son choix (jaune et rose pour moi)

Mettre la pâte rose dans la poche à douille et dresser des bâtons ou des ronds sur la toile silpat en espaçant

Renouveler avec la pâte restante

Cuire four chaud 180° une dizaine de minutes

