



BISCUITS ROSES

12 biscuits roses de Reims - 140g poudre d'amandes - 140g farine - 2 oeufs - 125g beurre - 20g sucre glace - 1 càc levure chimique - 5 gouttes de colorant rouge (j'en mettrais un peu plus, la prochaine fois) -

Fondre le beurre au micro-ondes 30 secondes. Y mélanger le colorant. Mixer les biscuits dans le robot.

Tamiser ensemble la farine et la levure.

Ajouter dans le bol du robot la farine, la levure, le sucre glace et la poudre d'amandes.

Mixer. Verser le beurre + colorant, les oeufs. Mixer jusqu'à l'obtention d'une boule. La poser sur une feuille guitare ou du film alimentaire.

Poser une 2ème feuille guitare ou un 2ème film. Etaler au rouleau. Entreposer sur plaque au réfrigérateur. Laisser 1h30.

A l'emporte-pièce de votre choix, découper les biscuits.

Les poser sur feuille sulfurisée sur plaque.

Cuire au four préchauffé 180° (th.6). Enfourner 10minutes. Refroidir sur grille.

Conserver dans une boîte en fer.