

BISCUITS ROSES

Préparation : 35 minutes /
Cuisson : 10 minutes

- 5 œufs entiers moyens ou 6 petits
- 250 g de sucre semoule
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide naturel

Sur une casserole d'eau frémissante, posez un cul de poule en inox. Batte au fouet les œufs, le sucre semoule, la vanille et le carmin. Travailler pendant 10 minutes sur eau chaude puis enlever le cul de poule et continuer à battre jusqu'à complet refroidissement. Vous obtenez une mousse épaisse.

Verser délicatement la farine et mélanger le tout en aérant la pâte.

Préchauffer le four à 120 °.
Beurrer et fariner les



- 15 gouttes de carmin (colorant alimentaire rouge)
- 240 g de farine
- sucre glace

plaques à biscuits et verser la préparation.

Saupoudrer les de sucre glace à l'aide d'une petite passoire. Laisser les croûter 20 minutes. Saupoudrer à nouveau de sucre glace. Oter l'excédent de sucre glace avec un pinceau entre les biscuits avant d'enfourner. Cuire pendant 10 minutes au four à 120°.

Démouler les à chaud.

Laisser refroidir et déguster.

Remarque : ces biscuits se conservent plusieurs jours dans une boîte à gâteaux .