

Recette

Biscuit Umbrella



Recette par Les creas de Rose
lescreasderose.canalblog.com



Biscuit Umbrella - Recette

Biscuit en forme de logo d'Umbrella, cette compagnie mystérieuse et dangereuse venant de l'univers de Resident Evil.

Difficulté :



Ingredient

- 80 g de sucre mou
- 50 g de poudre de cacao
- 50 g de sucre en poudre
- Une pincée de sel
- 110 g de farine
- 1 oeuf
- Du colorant rouge
- 1 blanc d'œuf
- 150 à 200 g de sucre glace (selon la consistance souhaitée)

Conseil :

Si vous attendez une nuit avant de décorer vos biscuits, ils seront bien meilleurs.

Preparation :

1/Dans un saladier, fouettez le beurre et le sucre.

2/Ajoutez ensuite le sel, et l'oeuf. Mélangez bien.

3/Puis, incorporez au fur et à mesure la farine et la poudre de cacao en mélangeant doucement.

4/Formez une boule avec la pâte et placez-la au frais 30 minutes.

5/Préchauffez le four à 180 °C.

6/Aplatissez votre pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et détaillez la forme du logo d'Umbrella avec un couteau en ce servant du schéma fourni.

7/Placez vos biscuits sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson et faites cuire 10 à 15 minutes.

8/Sortez vos biscuits du four et laissez-les refroidir.

9/Dans un bol, fouettez le blanc d'œuf avec le sucre glace. Si le glaçage est trop liquide, ajoutez du sucre glace, s'il est trop épais, rajoutez un peu de jus de citron.

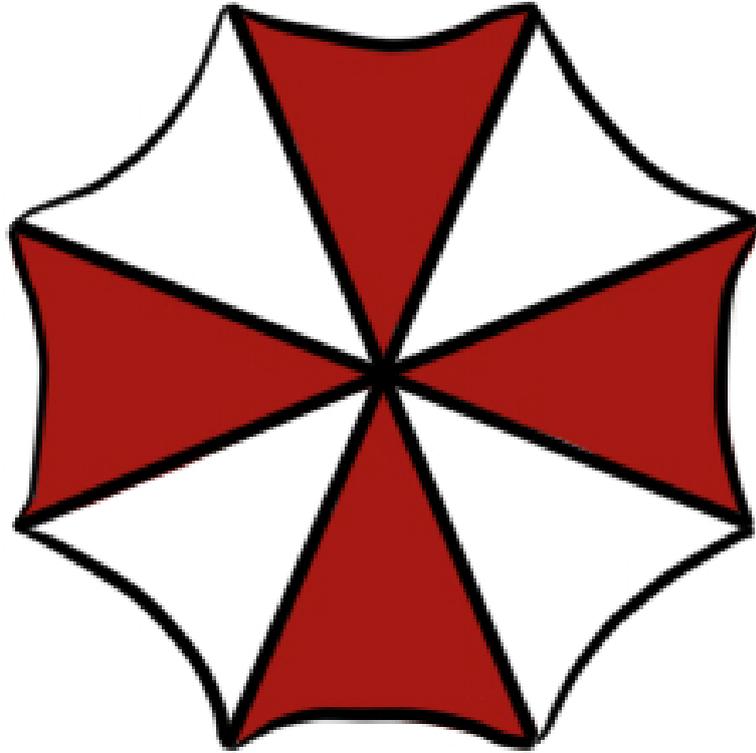
10/Divisez votre préparation en deux, puis mettez le colorant rouge dans l'un des bols, et fouettez.

11/Remplissez deux poches à douilles munies de douilles fines du glaçage royal rouge et blanc et décorez vos biscuits comme le logos d'Umbrella.

Recette par Les creas de Rose

lescreasderose.canalblog.com

Schema



Recette par Les creas de Rose
lescreasderose.canalblog.com