



Petits gâteaux

Biscuits roses de reims



1h02 **20 min** **12 min** **30 min** **176**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les biscuits roses de Reims

2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Sucre semoule**
90 g **Farine**
50 g **Maïzena**
5 g **Levure chimique**
0.25 c. à café **Colorant**

Ingrédients pour le décor

1 **Sucre glace**

Étape 1

Préparation des biscuits

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Clarifier les œufs et débarrasser les jaunes dans un saladier et les blancs dans un bol.
- 3 Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un batteur.
- 4 Ajouter le colorant puis les blancs d'œufs tout en continuant de battre.
- 5 Incorporer délicatement la farine, la maïzena et la levure chimique à l'aide d'une maryse jusqu'à obtention d'un appareil lisse et homogène.
- 6 Verser la préparation dans une poche à douille munie d'une douille unie.
- 7 Former des bâtons de 5 cm de long sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 8 Laisser les biscuits croûter pendant 30 minutes puis enfourner pendant 12 minutes.

Étape 2

Finition et dressage

- 1 Sortir les biscuits du four et les laisser refroidir sur une

grille à pâtisserie.

2 Saupoudrer les biscuits de sucre glace à l'aide d'une passette et servir.

3 Les biscuits roses de Reims se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer.