



Biscuits petits animaux de la forêt

Valeurs nutritives par pièce: protéines 2 g, lipides 9 g, glucides 24 g, 190 kcal

Cette recette de pâte à milanaise permet de créer des biscuits qui, décorés de glaçage, se transforment en petits animaux de la forêt.

Ingrédients

Pâtisserie sucrée

Donne env. 26 pièces

Pâte

- 300 g** de farine
- 80 g** de sucre
- 1 sachet** de sucre vanillé
- 200 g** de beurre, froid
- 1** œuf

Décoration

- 1 sachet** de glaçage foncé de 125 g
- 50 g** de vermicelles en chocolat
- 100 g** de sucre glace
- 1½ cs** d'eau
colorant alimentaire rouge et jaune
- 150 g** de pâte à sucre blanche, abaissée

À vos tabliers!

Préparation: env. 20 minutes

Cuisson au four: env. 15 minutes

Décoration: env. 20 minutes

Total: **55 min.**

1. Pâte

Mélanger la farine, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le beurre coupé en dés, frotter entre les mains froides jusqu'à consistance sableuse. Ajouter l'œuf. Rassembler le tout en une pâte. Former un rouleau de 4 cm de Ø.

2. Façonnage

Découper le rouleau de pâte en env. 26 rondelles d'env. 1,5 cm. Façonner la moitié en boules, puis les allonger en forme de gouttes. Aplatir légèrement le reste des rondelles. Disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Laisser reposer env. 20 min au frais.

3. Cuisson au four

Préchauffer le four à 180 °C, chaleur de sole et de voûte. Cuire env. 15 min au milieu du four. Laisser refroidir sur une grille.

4. Hérissons

Faire fondre le glaçage dans son sachet au bain-marie. Verser une partie du glaçage dans une poche à dresser jetable et couper une petite pointe. Avec le reste du glaçage, badigeonner le dos des biscuits bombés, puis les tremper dans les vermicelles ou les parsemer directement. Utiliser la poche pour dessiner les yeux et le museau.

5. Renards

Mélanger le sucre glace avec l'eau, 3 gouttes de colorant alimentaire rouge et 5 gouttes de colorant alimentaire jaune pour obtenir un glaçage orange bien lisse, diluer avec un peu d'eau si nécessaire. En badigeonner les biscuits ronds et laisser sécher sur une grille. Dérouler la pâte à sucre et découper des disques (5 cm de Ø) à l'emporte-pièce. Dans chaque disque, découper deux ovales pour le visage et deux petits triangles pour les oreilles. Les déposer sur le glaçage. Utiliser la poche pour dessiner les yeux et le museau.

Recette: Daniel Tinembart

Source: <https://migusto.migros.ch/fr/recettes/biscuits-petits-animaux-de-la-foret>

Le p'tit truc

- Pour aller plus vite, utiliser une pâte à milanaise prête à l'emploi de 500 g. Celle-ci permet de réaliser env. 20 biscuits.