

INGRÉDIENTS GÂTEAUX SECS



ÉTAPE 1

Mélangez le sucre et la
farine




ÉTAPE 2

Faites un puit et ajoutez
l'œuf et le beurre mou



ÉTAPE 3



Malaxez tous les ingrédients
jusqu'à obtenir cette jolie
boule de pâte

Et laissez reposer au frais
pendant 1h

ÉTAPE 4



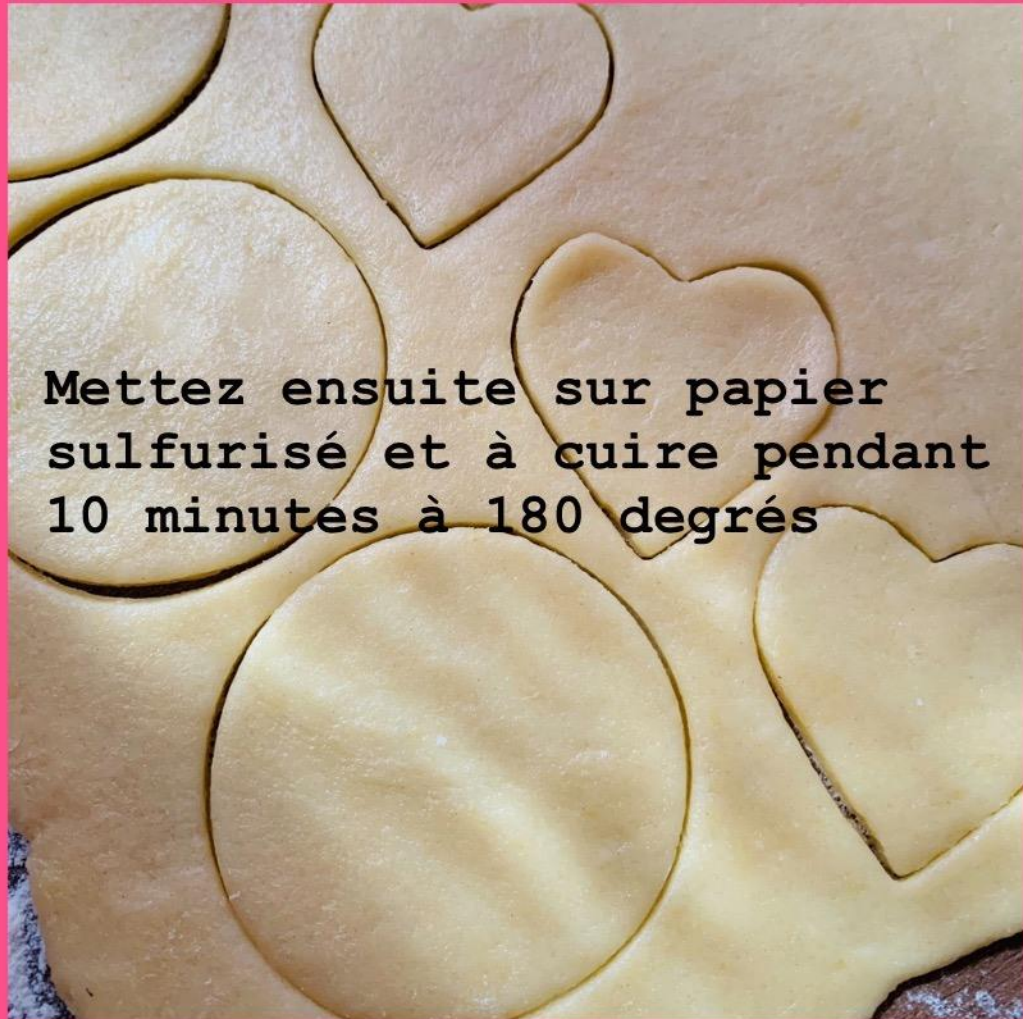
Sortez la boule du frigo, farinez le plan de travail et à l'aide du rouleau étaler la pâte

ÉTAPE 5



Choisissez ensuite vos
emportes pièces et découpez
vos formes dans la pâte

ÉTAPE 6



Mettez ensuite sur papier sulfurisé et à cuire pendant 10 minutes à 180 degrés

ÉTAPE 7



Une fois vos gâteaux
refroidis, décorez
comme vous le
souhaitez avec le
mélange sucre glace/
citron/blanc d'œuf/
colorant !

INGRÉDIENTS GLAÇAGE



125g de sucre glace

1c à c de jus de citron

+ 1 blanc d'œuf

Quelques gouttes de colorant alimentaire