

RICARDO

BISCUITS DE FÊTE

70 RECETTES FACILES ET GOURMANDES



Biscuits sapin en 3D

PRÉPARATION 20 minutes
RÉFRIGÉRATION 30 minutes
CUISSON 12 minutes par fournée
QUANTITÉ 10
SE CONGÈLENT

190 g de farine
25 g de cacao
1/4 de c. à café de sel
170 g de beurre doux, ramolli
100 g de sucre glace

- 1 Dans un bol, mélangez la farine, le cacao et le sel. Réservez.
- 2 Dans un autre bol, crèmez le beurre avec le sucre glace au batteur électrique. À basse vitesse, incorporez les ingrédients secs jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Si la pâte semble trop sèche, ajoutez du lait au besoin. Formez 1 disque et enveloppez-le de film alimentaire. Réfrigérez environ 30 minutes.
- 3 Placez la grille au centre du four. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Tapissez deux plaques à biscuits de papier sulfurisé.
- 4 Sur un plan de travail généreusement fariné, abaissez la pâte à une épaisseur de 3 mm. À l'aide de l'emporte-pièce, découpez 20 biscuits sapin en trois dimensions (voir note).
- 5 Répartissez les biscuits sur les plaques. Enfourez une plaque à la fois, 12 minutes. Laissez refroidir complètement.
- 6 Enchâsez délicatement les deux parties du sapin l'une dans l'autre pour obtenir un biscuit en trois dimensions.

Pour cette recette, nous avons utilisé les emporte-pièces en forme de sapin de Noël en 3D de la collection Ricardo, mais vous pouvez aussi télécharger le modèle disponible sur ricardocuisine.com/sapins3d et le tracer sur la pâte à biscuits.

