Mes parfaits petits biscuits en coeur

RECETTES – DESSERTS – SAINT-VALENTIN



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE SELON LA GROSSEUR DES EMPORTE-PIÈCES

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 oeuf
- 125 g (1/2 tasse) de sucre
- 1 pincée de sel
- 250 g (1 2/3 tasse) de farine
- 125 g (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli

Vous pouvez faire de la pâte au chocolat en retirant 2 c. table de farine et en ajoutant 2 c. table de poudre de cacao.

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol, fouetter légèrement l'œuf.
3. Ajouter le sucre et le sel et bien mélanger.
4. Ajouter ensuite la farine et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange granuleux.
5. Incorporer le beurre et bien mélanger.
6. Pétrir la pâte quelques minutes.
7. Séparer la pâte en deux boules.
8. Mettre l'une des deux boules dans le bol et ajouter quelques gouttes de colorant en gel rouge. Pétrir la pâte pour bien incorporer la couleur de façon uniforme. Ajouter du colorant au besoin. SI vous utilisez du colorant liquide, ajoutez un peu de farine au besoin si la pâte devient trop

collante.

9. Étaler séparément les deux pâtes à l’aide d’un rouleau à pâte sur une surface légèrement enfarinée. Vous pouvez aussi les rouler entre deux feuilles de papier parchemin. Votre pâte doit avoir quelques millimètres d’épaisseur et être le plus uniforme possible.
10. À l’aide d’un petit emporte-pièce en forme de cœur, faites des cœurs un peu partout sur vos deux pâtes. Retirez les cœurs en prenant soin de ne pas défaire le reste de la pâte. Lorsque les cœurs seront tous retirés sur les deux pâtes, mettre les cœurs de la couleur opposée dans les cavités de la pâte. Passer le rouleau légèrement pour égaliser la pâte nouvellement formée.
11. Une fois votre casse-tête terminé, prenez un plus grand emporte-pièce en forme de cœur et découpez vos biscuits.
12. Cuire au four sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin sur la grille du centre pendant 8-12 minutes. Ne pas trop faire cuire, car la pâte blanche brunira.