

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : Pour une 20aine de biscuits



Biscuits 3D

Ingrédients :

- 3 tasses de farine
- 1 1/2 c. à table de poudre à pâte
- 1 tasse de beurre ou de margarine
- 1 tasse de sucre
- 1 oeuf
- 1 c. à thé de vanille
- 1/2 c. à thé de sel
- Colorant en gel rouge

Pour le glaçage :

- Sucre en poudre
- Quelques gouttes de lait
- Colorant vert

Marche à suivre :

Pour les biscuits:

1. Mélanger le beurre et le sucre au batteur ou à la mixette. Ajouter l'oeuf et la vanille et battre jusqu'à ce que ce soit mousseux.
2. Ajouter les ingrédients secs et bien mélanger. Au besoin, terminer avec les mains.
3. Vous pourriez réfrigérer la pâte pour la refroidir, mais ce n'est pas obligatoire.
4. Mélanger la pâte avec du colorant en gel rouge. Je n'ai pas essayé avec du colorant alimentaire. Bien mélanger pour bien répartir la couleur sur la pâte. Ah oui! Le colorant a tendance à foncer avec le temps.



5. Prendre une petite quantité de pâte, environ la grosseur d'une fraise, et façonner la pâte pour lui donner la forme d'une fraise. Amusez-vous : faites-les de différentes formes et grosseurs.
6. Utiliser un cure-dent pour faire des trous qui imiteront les graines.
7. Déposer les fraises sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin. Faire cuire à 350F pendant environ 15 minutes. Bien refroidir.

Pour le glaçage :

1. Je ne me suis pas cassé la tête. J'ai pris une petite quantité de sucre en poudre (1/4 tasse à peu près), et j'y ai mis quelques gouttes de lait et du colorant vert. Il ne faut pas que le glaçage soit trop liquide alors allez-y doucement avec le lait.
2. J'ai bien mélangé et mis dans une un sac de plastique (un Ziploc) et j'ai (tenté) d'imiter le feuillage des fraises.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/04/des-biscuits-3d.html>