

Biscuits et glaçages

Recette de base

En général, il faut deux fois plus de farine que de beurre et de sucre. Les valeurs de base sont donc :

- * 100 g de **beurre** fondu
- * 100 g de **sucre** (ou de sucre glace pour davantage de fondant ou encore un mélange des deux)
- * 1 **œuf**
- * 200 g de **farine**
- * 1 demi-sachet de **levure chimique**
- * 1 pincée de **sel**.

Pour des biscuits de type cookies, former des boules de 3 cm de diamètre (25 g), les déposer sur une lèchefrite recouverte de papier cuisson et les cuire 11 minutes et 30 secondes à 210 degrés.

Pour des biscuits fins de type galettes (3 à 4 mm d'épaisseur), la cuisson dure environ 12 minutes à 180 degrés, mais il faut surveiller la coloration des biscuits, car la vitesse de cuisson dépend de chaque four. Les biscuits sont bien cuits quand les bords sont dorés.

On trouve un très grand choix d'emporte pièces sur Aliexpress ou même Amazon.

Biscuits décorés avec du glaçage

Pour réaliser un glaçage simple :

- * 50 g de **sucre** glace (ou 50 g de « poudre » : beaucoup de sucre glace et un peu de cacao pour une teinte marron ou de curcuma pour une couleur jaune ou de cannelle pour une teinte beige...)
- * 10 g d'**eau**.

On peut aussi utiliser du sirop coloré à la place de l'eau, par exemple du sirop de menthe pour obtenir un glaçage vert sans colorant artificiel, mais, attention, le glaçage aura alors un petit goût de menthe. Préférer les sirops en bouteille en verre 100 % sucre de la marque Repère (Leclerc), ils ont un goût vraiment plus intense que ceux des autres marques.

Pour réaliser un glaçage royal (plus dur en séchant et donc plus résistant) :

- * 50 g de **sucre glace** (ou 50 g de « poudre » : beaucoup de sucre glace et un peu de cacao)

- * 10 g de **blanc d'œuf**

- * 1 demi-cuillère à café de **jus de citron** frais.

Pour une petite quantité de glaçage, utiliser uniquement le "jus" du blanc d'œuf et non pas la partie épaisse et gélatineuse qui se mélange mal.

Pour une grosse quantité, utiliser tout le blanc d'œuf, mais mixer avec un batteur à œufs jusqu'à ce que la partie gélatineuse soit "dissoute".

Le glaçage royal se conserve au frigo au moins deux semaines. Je n'ai pas essayé de l'utiliser après une durée de conservation plus longue. Le glaçage à l'eau se conserve certainement encore plus longtemps puisqu'il ne contient pas de blanc d'œuf.