Biscuits de Saint-Valentin

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

200 grammes de farine
70 grammes de cacao en poudre (pas de cacao instantané)
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1⁄4 cuillerée à thé sel
1⁄2 cuillerée à thé poivre de cayenne
110 grammes de beurre (pas de cacao instantané)
150 grammes de sucre fin
1 œuf
1 1⁄2 cuillerées à thé d'extrait de vanille
250 grammes de sucre impalpable
1⁄2 citron (sap)
5 gouttes de colorant alimentaire rouge

Méthode de préparation

1. **Dans un grand récipient, mélangez la farine, le cacao en poudre, la poudre à lever, le sel, la cannelle et le piment de Cayenne. Fouettez bien le tout.**

2. **Coupez le beurre en dés et mélangez-le avec le sucre dans un autre récipient. Fouettez ce mélange en pommade au robot ménager ou au fouet électrique. Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille et continuez à fouetter.**

3. **Versez le mélange de farine dans le mélange au beurre et mixez pour obtenir une pâte lisse.**

4. **Abaissez la pâte jusqu'à une épaisseur de 0,5 cm. Utilisez un emporte-pièce en forme de cœur pour découper un maximum de petits cœurs dans la pâte. Retravaillez les restes de pâte, étalez-la et découpez d'autres petits cœurs. Utilisez un maximum de pâte.**

5. **Posez-les côte à côte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez-les cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 12 minutes. Laissez refroidir les biscuits sur une grille.**

6. **Mélangez le sucre glace, le jus de citron et le colorant rouge. Remuez bien. Peu à peu, ajoutez quelques cuillères à soupe d'eau glacée et mélangez pour obtenir une consistance qui ne soit pas trop liquide.**

7. **Versez le glaçage dans un flacon avec embout et décorez les biscuits. Si vous n'avez pas de flacon avec embout, nappez entièrement les biscuits de glaçage.**

8. **Une fois le glaçage figé, emballez joliment les biscuits dans une boîte.**