

# Frimousses sucrées



Cette recette provient des cartes Betty Bossi pour les enfants. Ces cartes sont disponibles auprès de Betty Bossi, cuisine pour enfants, 6009 Lucerne ou sur le site [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)

**Betty Bossi**  
pour les enfants

14

150 g de beurre  
125 g de sucre  
1 pincée de sel  
2 œufs  
le zeste d'un  
demi-citron  
300 g de farine

1. Couper le beurre en morceaux dans un plat creux et brasser pour qu'il prenne la consistance d'une pommade. Ajouter le sucre et le sel. Incorporer les œufs l'un après l'autre et continuer à brasser jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le zeste de citron, puis la farine, et pétrir la pâte.

2. Couvrir et laisser reposer la pâte au frais env. 2 heures. La sortir du réfrigérateur env. 15 minutes avant de l'abaisser.

3. Saupoudrer un peu de farine sur la place de travail et abaisser la pâte par portions pour former des carrés d'env. 7 mm d'épaisseur en ayant soin de remettre chaque fois le reste de pâte au frais.

4. Découper différentes formes d'env. 9 cm de diamètre. Placer les biscuits sur une plaque à gâteau recouverte de papier à pâtisserie et réserver au frais pendant 15 minutes.



1 jaune d'œuf  
un peu de crème

5. Diluer le jaune d'œuf dans un peu de crème et badigeonner les biscuits. Faire cuire env. 12 minutes au milieu du four préchauffé à 200 degrés. Sortir et laisser refroidir sur une grille.



200 g de sucre glace  
3 c. à soupe d'eau  
colorants alimentaires rouge,  
vert et bleu

6. Mélanger le sucre glace et l'eau pour obtenir un glaçage épais. Partager le glaçage en trois portions et ajouter à chaque portion quelques gouttes de colorant alimentaire d'une même couleur.



granulés multi-  
colores  
Smarties

7. Décorer les biscuits à volonté avec le glaçage, les granulés et les Smarties. Laisser sécher et conserver au frais et au sec dans une boîte fermée.

Mais si tu ne peux pas attendre de manger ces jolies frimousses, nous te comprenons.

15