

Licornes biscuitées



10 minutes de préparation



17 minutes de cuisson

Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 c. à soupe de fève de tonka râpée
- 1 œuf
- 1 sachet de fondant glaçage blanc
- Poudre alimentaire dorée
- Stylo icing noir vanille
- Colorants poudre bleu, rose, jaune

Outils

- Magimix Cook Expert
- Rouleau à pâtisserie
- Emporte-pièce licorne
- Plaque de four
- Tapis de cuisson silicone
- Volette à pâtisserie
- Poches à douilles jetables

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mettre tous les ingrédients dans la cuve du Magimix et lancer le programme Pâte/Gâteau.
- Sortir la pâte et former une boule aplatie. Mettre la boule dans du film alimentaire et réserver au frigo 30 mn.
- Abaisser la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 4 mm environ.
- Découper des licornes à l'aide du découpoir licorne. Les déposer sur une plaque recouverte du tapis silicone et enfourner pendant 17 mn environ.
- Laisser refroidir sur la volette.
- Préparer le fondant en mélangeant la poudre avec l'eau en suivant les recommandations du paquet.
- Colorer 20 g environ de fondant blanc en bleu, rose, jaune et violet (colorant rose plus un peu de bleu) et réserver le reste de fondant blanc. Placer chaque fondant dans une poche à douille.
- Recouvrir les biscuits licornes de fondant blanc et laisser figer.
- A l'aide des autres fondant, réaliser la crinière et la queue façon arc en ciel.
- Teinter la corne et les sabots avec la poudre or. Terminer en mettant un point de stylo icing noir en guise d'œil.