

## INGRÉDIENTS

### Biscuits

- 625 ml (2 1/2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 60 ml (1/4 tasse) de fécule de maïs
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 180 ml (3/4 tasse) de beurre non salé, ramolli
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 2 oeufs

### Glace royale

- 1 blanc d'oeuf
- 375 ml (1 1/2 tasse) de sucre à glacer
- Colorant alimentaire liquide ou en gel

## Biscuits à décorer

★★★★★ (87)

[Évaluer cette recette](#)

**PRÉPARATION** 30 MIN

**CUISSON** 10 MIN

**RÉFRIGÉRATION** 1 H

**RENDEMENT** 45 BISCUITS, ENVIRON

**SE CONGÈLE**

# Biscuits à décorer

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/4928-biscuits-a-decorer>

## PRÉPARATION

1. Place la grille au centre du four. Préchauffe le four à 190 °C (375 °F). Tapisse une à deux à plaques à biscuits de papier parchemin. Tu devras faire environ quatre fournées (ta plaque remplie de biscuits x 4 au four).

### Biscuits

2. Dans un bol, mélange la farine, la fécule, la poudre à pâte et le sel. Mets le bol de côté.
3. Dans un autre bol, crème le beurre avec le sucre et la vanille au batteur électrique environ 3 minutes. Ajoute les oeufs, un à la fois, et continue de battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse ou à la cuillère de bois, incorpore les ingrédients secs que tu as mis de côté.
4. Avec les mains, façonne la pâte en deux disques. Couvre-les d'une pellicule de plastique et mets-les au réfrigérateur environ 1 heure.
5. Sur une surface de travail farinée, abaisse la pâte à une épaisseur d'environ 3 à 5 mm (1/8 à 1/4 po). Découpe des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce au choix. Répartis les biscuits de même grosseur sur une même plaque, car le temps de cuisson peut varier.
6. Cuis-les au four, une plaque à la fois, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le contour des biscuits soit légèrement doré. Laisse-les refroidir.

### Glace royale

7. Dans un bol, fouette doucement le blanc d'oeuf et le sucre à glacer au batteur électrique environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils forment un pic mou. Tu peux colorer la glace de la couleur de ton choix.
8. À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une petite douille unie, décore tes biscuits.