

RECETTE

Pink Craquelés

- 200g de biscuits Roses de Reims
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 blancs d'œufs
- 230g de poudre d'amande
- 1 sachet de levure chimique
- Arôme d'amande amère
- 4 CàS de lait
- Colorant rose foncé ou rouge
- Sucre glace



Préparation :

- Réduisez les biscuits en miettes fines à l'aide un mixeur. Ajoutez tous les ingrédients (sauf le sucre glace) et mélangez pour obtenir une pâte homogène et collante.
- Formez des petites boules de pâte de poids identique et roulez les dans le sucre glace. ils doivent être complètement recouvert.
- Placez-les sur votre plaque à pâtisserie, aplatissez les légèrement et faites les cuire 20 minutes à 180°C.