



CŒURS ROSES NOEL

Ingrédients

480 g de farine
360 g de beurre
200 g d'amandes moulues
210 g de sucre glace
2 pq de sucre vanillé
4 jaunes d'oeufs
Colorant alimentaire rouge

Travailler tous les ingrédients en pâte lisse et laisser reposer au frigo pendant 1
heure
Abaisser la pâte à 1/2 cm d'épaisseur et découper des coeurs
Faire cuire au four pdt 15 mn à 150°C
Laisser reposer et les glacer avec un glaçage rose (mélanger le sucre glace avec
un colorant alimentaire rouge et de l'eau)
laisser sécher

