



# Biscuits de Saint-Valentin



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

200 grammes de farine  
70 grammes de cacao en poudre (pas de cacao instantané)  
1 cuillerée à thé de poudre à lever  
1/4 cuillerée à thé sel  
1/2 cuillerée à thé poivre de cayenne  
110 grammes de beurre (pas de cacao instantané)  
150 grammes de sucre fin  
1 œuf  
1 1/2 cuillerées à thé d'extrait de vanille  
250 grammes de sucre impalpable  
1/2 citron (sap)  
5 gouttes de colorant alimentaire rouge

## Méthode de préparation

- 1.** Dans un grand récipient, mélangez la farine, le cacao en poudre, la poudre à lever, le sel, la cannelle et le piment de Cayenne. Fouettez bien le tout.
- 2.** Coupez le beurre en dés et mélangez-le avec le sucre dans un autre récipient. Fouettez ce mélange en pommade au robot ménager ou au fouet électrique. Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille et continuez à fouetter.
- 3.** Versez le mélange de farine dans le mélange au beurre et mixez pour obtenir une pâte lisse.
- 4.** Abaissez la pâte jusqu'à une épaisseur de 0,5 cm. Utilisez un emporte-pièce en forme de cœur pour découper un maximum de petits cœurs dans la pâte. Retravaillez les restes de pâte, étalez-la et découpez d'autres petits cœurs. Utilisez un maximum de pâte.
- 5.** Posez-les côte à côte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez-les cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 12 minutes. Laissez refroidir les biscuits sur une grille.



- 6.** Mélangez le sucre glace, le jus de citron et le colorant rouge. Remuez bien. Peu à peu, ajoutez quelques cuillères à soupe d'eau glacée et mélangez pour obtenir une consistance qui ne soit pas trop liquide.
- 7.** Versez le glaçage dans un flacon avec embout et décorez les biscuits. Si vous n'avez pas de flacon avec embout, nappez entièrement les biscuits de glaçage.
- 8.** Une fois le glaçage figé, emballez joliment les biscuits dans une boîte.