



# Biscuits fantômes



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



# Ingrédients

## **Pour les biscuits :**

250 grammes de farine (+ un peu)  
1 cuillerée à thé noix de muscade  
1/2 cuillerée à thé sel  
1/4 cuillerée à thé poudre à lever  
165 grammes de beurre  
200 grammes de sucre  
1 œuf  
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille

## **Pour le glaçage :**

3 blancs d'œufs  
1 pincée de sel  
250 grammes de sucre glace  
1/2 cuillerée à thé d'extrait de vanille  
1 cuillère à soupe d'eau  
chocolat (en petits morceaux)

# Méthode de préparation

- 1.** Préparez d'abord les biscuits : mélangez la farine, la muscade, le sel et la poudre à lever dans un récipient.



- 2.** Mixez le beurre et le sucre dans un autre récipient pendant 2 minutes pour obtenir un mélange crémeux et clair. Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille. Continuez à mixer pendant 1 minute. Réduisez la vitesse et incorporez le mélange de farine en trois fois. Pétrissez la pâte en boule, aplatissez-la pour obtenir un disque et enveloppez celui-ci dans du film alimentaire. Laissez reposer au moins trois heures au réfrigérateur.
- 3.** Coupez la pâte en deux, puis étalez chaque moitié sur un plan de travail fariné, sur une épaisseur de  $\frac{1}{2}$  cm. Utilisez un emporte-pièce pour découper un maximum de fantômes dans la pâte. Déposez-les sur plusieurs plaques recouvertes de papier cuisson. Faites cuire les biscuits 10 à 12 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez-les refroidir complètement sur une grille.
- 4.** Préparez le glaçage : battez les blancs d'œufs avec le sel jusqu'à ce qu'ils moussent. Ajoutez le sucre glace, l'extrait de vanille et 1 cuillère à soupe d'eau. Commencez à faible vitesse, puis augmentez progressivement. Continuez à fouetter au moins 3 minutes.
- 5.** Plongez le dessus de chaque biscuit dans le glaçage, puis laissez figer sur une grille.
- 6.** Utilisez les morceaux de chocolat pour former les yeux et la bouche.