

# Recette des biscuits Masques de Carnaval



## Les ingrédients pour les masques de carnaval :

- 1 œuf
- 60 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 50 g de beurre doux
- 170 g de farine de blé
- 5 g de levure chimique
- 100 g de confiture de fraise (ou autre)
- 20 g de sucre glace
- Une forme de masque découpée dans du papier
- Du papier à cuisson
- Un rouleau à pâtisserie

## Les étapes de la recette des biscuits de Carnaval :

1. Commencez par préchauffer votre four à 170° C
2. Mélangez les œufs et le sucre ensemble
3. Ajoutez les graines de la gousse de vanille
4. Ajoutez ensuite le beurre en pommade.
5. Incorporez alors petit à petit la farine et la levure
6. Il faudra alors étaler la pâte à 5mm d'épaisseur.
7. Prenez la forme de masque que vous avez découpée et découpez celle-ci dans la pâte.
8. Sur la moitié de vos masques, faites des trous pour les yeux
9. Mettez vos biscuits au four pendant 10 minutes.
10. Une fois refroidis, étalez de la confiture entre un biscuit plein et un biscuit troué.
11. Saupoudrez de sucre glace ou de chocolat ou de confettis alimentaires et c'est prêt !



**Variante :** décorez vos sablés et changez de goûts selon votre envie avec du chocolat, des pépites de chocolat, des amandes effilées ou noisettes concassées, des arômes de citron, fleur d'oranger ...