

– Les crinkles aux Biscuits Roses –



Ingédients :

- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 60 g de sucre
- 100 g de poudre de biscuits roses de REIMS
- 15 g de farine
- 100 g d'amandes en poudre
- 2 c à soupe de lait
- 1 c à soupe d'eau de fleur d'oranger
- du sucre glace pour le façonnage

Préparation :

Fouetter les blancs en neige avec la pincée de sel. Incorporer le sucre en plusieurs fois en continuant à fouetter. On obtient un mélange meringué.

Ajouter tous les autres ingrédients et mélanger à la maryse ou à la spatule.

Placer au frais pendant 1 h.

Façonnage :

Mettre du sucre glace dans un bol. Former des boules de pâte, les rouler dans le sucre et les disposer sur du papier sulfurisé posé sur une plaque.

Cuire à 180°C pendant environ 15 à 20 mn.

Ces biscuits se conservent quelques jours dans une boîte hermétique.