



# Biscuits d'Halloween

## Catakombes



### Ingrédients (pour 24 biscuits)

*Pour les biscuits ultrachocolatés :*

- 280 g de farine
- 100 g de farine avec levure incorporée
- 70 g de cacao en poudre
- 110 g de sucre
- 8 c. à soupe de beurre salé
- 125 ml de miel
- 1 gros œuf

*Pour le glaçage :*

- 4 blancs d'oeufs
- 1 kg de sucre glace

### Préparation

*Pour les biscuits :*

- Tamiser les farines et le cacao au dessus d'un saladier. Ajouter le sucre et mélanger.
- Ajouter le beurre coupé en morceaux et travailler les ingrédients du bout des doigts jusqu'à obtenir une chapelure fine.
- Une fois le beurre bien incorporé, creuser un puits au centre, ajouter le miel et l'œuf battu.
- Bien mélanger sans oublier la farine qui colle à la paroi, jusqu'à la formation d'une boule.
- Diviser la boule de pâte en deux et l'étaler au rouleau entre deux rectangles de papier cuisson. Il faut que la pâte fasse entre 0.5 et 1 cm d'épaisseur.
- Découper les formes voulues à l'emporte pièce et disposer sur une plaque cuisson de votre four préalablement couverte d'un papier cuisson.
- Enfourner à 180°C entre 11 et 14 min suivant votre four.

- Laisser refroidir les biscuits avant le glaçage sinon il ne tiendra pas.

*Pour le glaçage :*

- Dans un cul de poule, mélanger au mixer les blancs d'œuf avec le sucre glace. Attention à mettre le sucre glace petit à petit sinon vous vous retrouverez avec un nuage de sucre autour de vous.
- Répartir le glaçage dans différents petits récipients.
- Nous aurons besoin d'un glaçage épais et d'un glaçage fluide.
- Le glaçage épais doit avoir la consistance d'une pâte à dentifrice. Pour le glaçage fluide ajouter un peu d'eau afin d'avoir la consistance d'une crème épaisse.
- Ajouter les colorants souhaités.
- Commencer par faire le contour des biscuits avec du glaçage épais et remplir avec du glaçage fluide. Pour les détails compléter avec du glaçage épais.
- Laisser sécher et déguster.



Pour ces biscuits j'ai choisi le Kit emporte pièces Halloween de Scrapcooking. Vraiment super!

Pour vos colorants je vous conseille de les doser avec la pointe d'un cure dent. Il n'en faut vraiment pas beaucoup pour colorer comme il faut!

Un biscuit ou un  
sort!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)