

SUCETTES RIGOLOTES AUX SABLES BICOLORES

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour environ 30 sucettes : (tout dépend bien sûr de la taille de vos emporte-pièces)

- 100 g de sucre glace
- 100 g de beurre pommade
- 200 g de farine
- le zeste d'un citron
- 1 oeuf + 1 jaune
- 1 pincée de colorant en poudre vert
- 1 pincée de colorant en poudre rose
- des grands pics en bois ou bâtonnets
- des emporte-pièces en forme de coeur, ourson ...

Dans un saladier, mélanger le sucre glace et le beurre en pommade. Incorporer l'oeuf et le jaune battus.

Ajouter le zeste de citron et la farine. Malaxer jusqu'à obtenir une pâte en ajoutant un peu d'eau si besoin.

Partager la pâte en 2. Dans une moitié, mettre la pincée de colorant vert, et dans l'autre moitié, 1 pincée de colorant rose.

Laisser reposer les pâtes au frais environ 1 heure.

A la fin du temps de repos, garder un peu de chaque pâte (si vous voulez faire des sucettes unies) et malaxer le reste ensemble, mais pas trop, de façon à former une pâte marbrée.

Etaler au rouleau sur un plan de travail fariné sur une épaisseur d'environ 1 cm.

Découper des formes à l'aide d'emporte-pièces. Piquer un pic en bois, et déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner à l'aide d'un pinceau trempé dans du lait, et faire cuire environ 12 à 15 min th.6.

Idée de présentation :

Disposer dans un vase ou un verre, dans lequel on aura déposé du sable de couleur.