

Ingrédients

- 2 jaunes d'œufs
- 150 grammes de sucre
- 150 grammes de beurre demi-sel
- 250 grammes de farine
- des colorants alimentaires

Ustensiles

- un saladier
- des emporte-pièces ou tampons
- un fouet
- du film alimentaire
- un couteau



Préparation

1. Ramollir le beurre dans un bol.
2. Mélanger le beurre, le sucre, les jaunes d'œufs et la farine et faire une boule.
3. Couper la boule en 4 boudins et incorporer 5 gouttes de colorant dans chacun.
4. Placer les boudins au frigo pendant 1 heure.
5. Couper chaque boudin en rondelles
6. Appliquer le tampon ou l'emporte-pièce.
7. Placer les biscuits sur la plaque du four.
8. Enfourner pendant 10 minutes à 180°C.

