 **Biscuits roses de Reims**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/05/biscuits-roses-de-reims-p1100483-r.jpg) **Pour 12** [**Biscuits roses**](https://recettes.de/biscuits-roses) **de** [**Reims**](https://recettes.de/reims)

**- 1 œuf**  
**- 50 g de sucre vanillé**  
**- 45 g de farine**  
**- 22,5 g de maïzena**   
**½ càc de levure chimique**  
**- 1 pointe de couteau de colorant rouge**  
**- sucre glace**

**Empreintes à financiers ou plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

.  
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'œuf.  
Travailler au fouet le jaune et le sucre pendant 5 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter la moitié du blanc d'œuf et fouetter pendant 2 minutes.  
Ajouter le reste du blanc d'œuf et le colorant.  
Fouetter encore pendant 2 minutes.  
Tamiser sur le mélange, la farine, la levure et la maïzena.  
Les incorporer rapidement à la spatule sans trop travailler pour ne pas faire retomber la pâte.  
Remplir les empreintes aux ¾ ou coucher des bandes sur la plaque à l'aide d'une poche à douille.  
Tapoter les moules sur le plan de travail pour que la pâte s'étale.  
Saupoudrer d'un voile de sucre glace.  
Enfourner pour 12 minutes environ.  
Laisser refroidir avant de démouler les biscuits.  
Ils se conserveront quelques jours dans une boîte en métal.