 **Croquignoles de Reims**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/05/croquignoles-de-reims-p1100508-r.jpg) **Pour 10 Croquignoles de Reims**

**- 30 g de farine**  
**- 50 g de sucre glace**  
**- 1 blanc d'œuf**  
**- ½ càc d'extrait de vanille liquide**  
**- 1 pointe de couteau de colorant jaune ou rose**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 120°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mélanger la farine avec la moitié du sucre et tamiser le mélange  
Fouetter le blanc en neige ferme en lui incorporant l'autre moitié de sucre.  
Ajouter l'extrait de vanille et le colorant et fouetter pour bien les incorporer.  
Mélanger à la spatule avec le mélange farine-sucre tamisé.  
Dresser des bâtonnets ou des pastilles sur la plaque, à l'aide d'une poche à douille.  
Enfourner pendant 1 heure puis laisser refroidir dans le four éteint.  
Conserver les biscuits dans une boîte métallique.