

RECETTE DES SUGAR COOKIES POODLE

Pour une armée de caniches de Barbie

- 115g de beurre pommade
- 130g de sucre glace
- 1 oeuf
- 2cc d'émulsion [Princesse Cake & Cookie](#) (en option mais je le conseille!!!)
- 175g de farine
- 1 pincée de sel

Pour le glaçage royal

- Préparation pour glaçage royal ([ici](#)) ou glaçage royal maison (recette sur google)
- eau
- colorants alimentaire en gel ([ici](#)) ou en poudre

La recette des biscuits (c'est celle de [Féerie cake](#) sans la levure pour que les biscuits ne se déforment pas et avec les qtés divisées par 2)

- Mélangez la farine et le sel.

- Fouettez le beurre pommade et le sucre de façon à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez l'oeuf et l'émulsion. Ajoutez la farine en plusieurs fois à ce mélange.

- Pétrissez à la main (ou au robot) jusqu'à ce que la pâte soit homogène et ne colle plus. Vous pouvez vous en servir immédiatement ou la mettre au frigo pour qu'elle soit plus facile à étaler.

- Étalez-la sur votre plan de travail pour arriver à une épaisseur de 0,3 ou 0,4 mm (plus si vous préférez mais pas moins les biscuits seraient trop fragiles). Si la pâte est trop collante ajoutez un peu de farine.

- Découpez des formes à l'aide de votre [emporte pièce caniche](#) et placez-les sur une plaque de cuisson.

- Faites cuire 10-12 minutes à 200°C. Plus ou moins en fonction de votre four, dans tous les cas sortez-les lorsque le bord commence à se colorer.

- Laissez refroidir avant de les disposer sur une feuille de papier sulfurisé.

C'est parti pour la déco de vos sugar cookies!

Mélangez votre glaçage royal avec 1 peu d'eau, la consistance doit rester assez épaisse tout de même pour ne pas dégouliner du biscuit (pour tester si elle est OK suivez les conseils de [Sweetopia](#)). Puis ajouter du [colorant rose](#) (ayez la main légère les gels et poudres ont un

pouvoir colorant très important!). Versez le mélange dans un petit flacon (comme [celui-ci](#) par exemple) ou dans une poche à douille avec une douille ronde d'un petit diamètre.

On y va! Commencez par tracer le contour, ne collez pas la douille au biscuit, il faut la garder un peu en hauteur pour avoir une ligne nette. C'est un coup de main à prendre mais ça vient vite! Une fois le contour terminé sur votre biscuit remplissez-le de glaçage rose.

Laissez sécher un peu puis toujours avec le glaçage rose dessinez et remplissez les parties qui seront recouvertes de sprinkles (tête, pattes, queue) puis saupoudrez immédiatement de [petites billes](#) ou [sucre cristal rose](#) avec que le glaçage ne commence à prendre.

C'est presque fini il vous reste à dessiner l'œil avec le [feutre alimentaire](#) et à coller [2 coeurs](#) réunis par un point de glaçage pour le nœud !