

Recettes d'Outre-Manche Et d'Outre-Atlantique

RAINBOW COOKIES



Bonne idée de pâtisserie pour la Saint-Patrick !

INGRÉDIENTS :

- * 1 tasse de sucre.
- * 1 tasse de beurre ramolli.
- * 2 tasses de farine.
- * 1 cuillère à soupe de vanille.
- * 1 œuf.
- * des colorants alimentaires (au moins six couleurs , dont du rouge).

Rappel : Avec du bleu , du rouge et du jaune , vous pouvez obtenir toutes les autres couleurs.

INSTRUCTIONS :

- 6 Mélanger sucre , beurre , œuf et vanille.
- 6 Ajouter la farine et bien brasser.
- 6 Partager la pâte en six boulettes.
- 6 Ajouter un colorant alimentaire différent à chacune des boules.
- 6 Rouler chaque boule en forme de serpent sur une surface farinée.
- 6 Cambrer chaque serpent en forme d'arc sur une plaque à gâteaux.
- 6 Ajouter les autres serpents de manière à former un arc-en-ciel.
- 6 Faire cuire à 175°C pendant 8 à 15 minutes selon convenance.

