

Petits cœurs glacés

Délicatement parfumés au citron et recouvert d'une couche de glaçage royal. A offrir ou à déguster sans attendre à l'heure du thé !

environ 40 pièces    Moyen  up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 emporte-pièce en forme de cœur de 6 cm
papier cuisson
1 poche à douille
1 douille lisse fine

Pour la pâte:

125 gr. de beurre pommade (mou)
125 gr. de sucre
1 jaune d'oeuf
1 citron non traité
250 gr. de farine de blé
1,5 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker

Pour le glaçage:

1 blanc d'oeuf
jus d'un ½ citron
250 gr. de sucre glace

Pour la décoration:

billes de sucre argentées

- 1 Tapissez 2 plaques de papier cuisson. Brossez le citron sous l'eau chaude, puis séchez-le. A l'aide d'une râpe universelle, râpez finement le zeste.
- 2 Préparation de la pâte :
Battez le beurre pommade avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le jaune d'oeuf et le zeste de citron.
- 3 Incorporez la farine et la levure préalablement tamisées. Malaxe du bout des doigts jusqu'à ce que le mélange soit sableux. Puis pétrissez bien sur un plan de travail légèrement fariné jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 4 Etalez la pâte sur une épaisseur d'env. 0,5 cm. Découpez une quarantaine de cœurs à l'emporte-pièce. Rassemblez les chutes, retravaillez et découpez des cœurs jusqu'à épuisement de la pâte.
- 5 Déposez les cœurs sur les plaques et placez au frais env. 30 min.

- 6 Préchauffez le four 10 min :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 7 Placez au four et faites cuire chaque fournée jusqu'à ce que les cœurs soient dorés :

Position de la grille : Milieu

- 8 Sortez les cœurs du four et laissez-les refroidir complètement sur une grille.

- 9 **Préparation du glaçage :**

Mélangez le sucre glace préalablement tamisé avec le blanc d'œuf à la spatule (pas au fouet). Ajoutez le jus de citron et continuez à remuer jusqu'à obtention d'une masse lisse. Si le glaçage est trop épais, allongez avec un peu de jus de citron (mais jamais d'eau).

- 10 Versez une partie du glaçage dans la poche à douille. Dessinez le contour de chaque cœur au glaçage. Remplissez ensuite le centre des cœurs, tapotez les cœurs par dessous pour étaler le glaçage uniformément et faire sortir les bulles d'air. Ajoutez un peu de glaçage si nécessaire de façon à bien recouvrir toute la surface.

- 11 **Décoration :**

Décorez les contours avec les perles de sucres.

Conseils

- Les cœurs peuvent être servis au bout d'une heure. Pour un glaçage plus ferme, laissez-les reposer env. 4 heures.