

Anges

Mise en place et préparation: env. 50 min

Mise au frais: env. 1 h.

Cuisson au four: env. 20 min

100 g de farine

$\frac{3}{4}$ de c. c. de poudre à lever

80 g de sucre

30 g d'amandes mondées moulues

1 citron bio, un peu de zeste râpé

1 pincée de sel

1 œuf

50 g de beurre, fondu, refroidi

$\frac{3}{4}$ de dl de lait

200 g de sucre glace

1 blanc d'œuf frais

2 à 3 c. c. de jus de citron

50 g de chocolat noir, très finement haché

un peu de sucre glace

1. Mélanger dans un bol la farine et tous les ingrédients jusqu'au sel compris.
2. Incorporer œuf, beurre et lait, remplir le moule à boules.
3. Cuisson: env. 20 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser tiédir un peu les boules dans le moule, démouler, laisser refroidir sur une grille.

4. Mélanger sucre glace, blanc d'œuf et jus de citron, travailler env. 2 min avec les fouets du batteur-mixeur, mettre dans un petit bol. Tremper les boules dans le glaçage, très bien égoutter, déposer sur une grille, laisser sécher. Réserver à couvert le reste du glaçage. Mettre le chocolat dans un sachet de congélation, plonger le sachet env. 5 min dans de l'eau très chaude, malaxer jusqu'à ce qu'il soit ramolli. Couper une petite pointe du sachet. Imprimer le motif des paires d'ailes (voir page suivante), glisser sous du papier cuisson 18 paires d'ailes en chocolat, suffisamment espacées. Faire glisser le papier cuisson sur une planche, laisser durcir les ailes d'ange au réfrigérateur. Dessiner les visages avec le reste du chocolat et les cheveux avec le glaçage au sucre glace réservé, laisser sécher. Mélanger le reste du glaçage avec un peu de sucre glace, coller chaque boule sur une paire d'ailes, laisser sécher.

Conseil pour les ailes d'ange: au lieu de chocolat noir, vous pouvez utiliser les stylos «Déco chocolat couleur» de Betty Bossi.

Par boule avec ailes d'ange: 133 kcal, pro 4 g, glu 21 g, lip 2 g



