

## CHOUETTE RECETTE

# LES FANTÔMES À CROQUER

Il vous faut :

- 1 œuf
- 125 g de sucre
- 240 g de farine
- 125 g de beurre
- 30 g de sucre glace
- 1 petite cuillère de jus de citron
- 1 petit morceau de pâte à sucre noire



Aaaah,  
j'ai peur !



Ils ont l'air  
trop bons !



**1** Fouettez l'œuf avec le sucre puis ajoutez la farine. Du bout des doigts, faites une pâte sableuse. Puis incorporez le beurre en morceaux. Pétrissez de nouveau.



**2** Formez des petites boules, les aplatir en ovale de 8 cm sur 6 cm. Coupez-les en 2 et faites la forme du bas du drap du fantôme. Cuisez 6-8 min à 170°. Laissez refroidir.



**3** Mélangez le sucre glace avec la cuillère de jus de citron. Badigeonnez les biscuits. Laissez sécher 2 heures. Dessinez le visage avec des morceaux de pâte à sucre.

Vous pouvez envoyer une photo de vos fantômes sur [f Lesbelleshistoires.magazine](https://www.facebook.com/lesbelleshistoires)