



Biscuits red velvet

Ingredients

Pâte à biscuits

110g de sucre

55g de beurre

1 oeuf

10g de cacao non sucré

100g de lait

155g de farine

1cuillère à soupe de vinaigre blanc

1cuillère à café de bicarbonate alimentaire

1cuillère à café d'arôme vanille

du colorant rouge

Cheese cream

170g de crème liquide entière

140g de philadelphia

40g de sucre glace

Pâte à biscuits

Mettre dans 1 saladier le lait et le vinaigre blanc et laisser de côté.

Préchauffer le four à 170°C.

Battre ensemble le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Battre l'oeuf et l'ajouter au mélange précédent, puis l'arôme vanille et le cacao.

Mélanger en ajoutant la moitié du lait, puis la moitié de la farine, puis le reste du lait et terminer avec le reste de la farine, le bicarbonate et le colorant.

Mettre en poche et laisser 30 minutes au frais

Pocher 24 coques (comme pour des gros macarons)

Enfourner 20 minutes

Creamcheese

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble la crème liquide et le philadelphia jusqu'à obtenir une préparation ferme

Ajouter le sucre glace et mettre en poche

Garnir la moitié des coques et recouvrir du reste des coques