



Des biscuits cacas de licorne pour dessert!

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

15 MIN

TEMPS DE REPOS : 1 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 2/3 tasse de sucre
- 3 oz de fromage à la crème
- 1/2 tasse de graisse végétale
- 1/2 tasse de beurre
- 1 oeuf
- 1/2 c.t. de sel
- 1/2 c.t. d'extrait de vanille
- différentes couleurs de colorant alimentaire
- optionnel: décorations de type « sprinkles »

Préparation

1. Mélanger le beurre, la graisse et le fromage à la crème jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et crémeux.
2. Ajouter le sucre et le sel et mélanger de nouveau.
3. Ajouter l'oeuf et l'extrait de vanille et mélanger de nouveau afin que le mélange soit bien homogène.
4. Ajouter la farine de façon graduelle, tout en mélangeant.
5. Séparer le mélange selon le nombre de couleurs souhaitées (ici, c'est 6).
6. Lorsque les pâtes sont colorées, enrober dans de la pellicule plastique et mettre au réfrigérateur pour 30 minutes.

7. Sur une feuille de papier cirée, rouler chaque boule de pâte pour en faire des cylindres que vous coupez ensuite en 6 morceaux que vous roulez ensuite en petites boules.
8. Lorsque toute la pâte est roulée en boules de couleur, mettre au congélateur pour 30 minutes.
9. Allumer le four à 375.
10. Rouler et coller les couleurs ensemble (3 de large, 2 de haut), puis rouler de nouveau afin de créer un rouleau de pâte arc-en-ciel. Créer ensuite une forme de « biscuit caca » avec la pâte multicolore.
11. Optionnel: ajouter des sprinkles sur les biscuits.
12. Mettre les biscuits sur une plaque à cuisson et enfourner pour une dizaine de minutes.