

Oreo arc-en-ciel

par Rémy Couture

♥ Ajouter à mes favoris

Préparation
15 min

Rendement
24 biscuits

Difficulté
Facile



INGRÉDIENTS

Sucre glace - 1,25 l (5 tasses)

Beurre non salé, tempéré - 420 ml (1 ¾ tasse)

Gousse de vanille, les grains seulement - 1

Colorants alimentaires aux couleurs de l'arc-en-ciel - Au choix

Biscuits simples au cacao - 1 paquet

CONTIENT :

Blé et triticales - Gluten - Lait animal (lactose) - Oeufs

PRÉPARATION

1. Dans un robot et à l'aide de la feuille (palette), mélangez le sucre glace, le beurre tempéré et les graines de vanille.
2. Une fois le mélange homogène, fouettez-le 30 secondes à vitesse élevée.
3. Séparez le mélange dans des bols différents et ajoutez les colorants.
4. Mettez le crémage sur un biscuit cacao pour ensuite refermer avec un autre biscuit.

CONSERVATION

Vous pouvez conserver les biscuits durant 1 à 2 semaines. Ne congelez pas les biscuits.

Vous pouvez écouter le [segment audio](#) de la recette de oreo arc-en-ciel « ça va bien aller » sur le site de l'émission [Pénélope](#).

TECHNIQUES UTILES

Comment utiliser une gousse de vanille

