

Biscuits au citron

Ingrédients de la recette :

150 g de beurre 	200 g de sucre 	1 œuf 	1 jaune d'œuf 
1 cuillère à soupe de zeste râpé de citron 	3 cuillères à soupe de jus de citron 	- 425 g de farine 	- 1/2 cuillère à café de levure en poudre 

Mélanger le beurre mou et le sucre.



Incorporer l'œuf et le jaune d'œuf, le zeste et le jus de citron.



Ajouter la farine et la levure. Bien pétrir.



Former des boulettes avec la paume de la main.



Les disposer sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Préparer une assiette de beurre fondue et une assiette de sucre.

Prenez un verre à fond plat. Tremper-le fond dans un le beurre, puis le sucre et écraser les boulettes de pâte.



Enfourner à 180° (thermostat 6) pendant 12 à 15 min.



