

Crinckles au citron

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 115g de beurre
- 190g de sucre semoule
- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf entier
- 60g de jus de citron jaune
- 250g de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate

Préparation

1. Mélangez le sucre avec les zestes de citron, puis ajoutez le beurre fondu.
2. Incorporez l'œuf et le jaune d'œuf, puis le jus de citron.
3. Terminez avec la farine et le bicarbonate.
4. Mettez la pâte ainsi obtenue au réfrigérateur au minimum 4 heures.
5. Ensuite, formez des petites boules de 2 à 3cm de diamètre, roulez-les dans le sucre glace et disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
6. Pensez à les espacer suffisamment, ils vont s'étaler à la cuisson.
7. Enfournez-les dans le four préchauffé à 170°C pour 10-11 minutes de cuisson.
8. Laissez-les refroidir sur plaque avant de les déplacer et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com