



Difficulté ★★☆☆

Biscuits craquelés au citron



15 biscuits



20 min



13 min



--

INGREDIENTS

Un yaourt nature (125g)

1 oeuf

1 demi jus de citron

Les zestes d'un citron

90g de sucre

280g de farine

10g de poudre d'amandes

1 pincée de sel

1 càc rase de levure chimique

Du sucre glace



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 180°
- Dans bol, fouette l'oeuf avec le yaourt nature, le jus et les zestes de citron.
- Ajoute la farine, la levure, la poudre d'amande, le sel et travaille la pâte avec une corne.
- Laisse reposer la pâte 1h au frais.
- Forme des boules et enroule-les dans du sucre glace pour les recouvrir complètement de celui-ci.
- Dépose-les sur une plaque recouverte de tapis cuisson et aplatis-les légèrement.
- Enfourne pendant 13 minutes.
- À la sortie du four, laisse tes biscuits citronnés refroidir sur une grille.

CONSERVATION

Les biscuits craquelés citron se conservent jusqu'à 3 semaines à température ambiante dans une boîte hermétique.