

Craquelés au Citron

Pour une vingtaine de biscuits :

- **300 g de farine tamisée**
- **125 g de sucre**
- **100 g de beurre mou**
- **1 œuf**
- **1 citron non-traité (bio de préférence)**
- **1 pincée de sel**
- **1/2 sachet de levure**
- **sucré glace**

1. Dans le bol du robot ou dans un saladier, battre énergiquement l'œuf avec le sucre et la pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Incorporer ensuite le beurre mou puis mélanger à nouveau.
3. Ajouter les zestes et le jus du citron.
4. Verser petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à former une boule de pâte.
5. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure au minimum.
6. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
7. Façonner des boules de 2/3 cm de diamètre entre vos mains "farinées" de sucre glace.
8. Déposer ensuite les boules sur une plaque recouverte de papier cuisson.
9. Enfourner pour 15 minutes de cuisson.
10. Les biscuits ne doivent pas dorer mais seulement craqueler : c'est prêt ! ☐

☐ Ils seront meilleurs au fil des jours et à mesure qu'ils sècheront à l'air libre. ☐
A déguster au petit-déjeuner trempés dans le café ou encore à l'heure du thé ! ☐

☒ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☒