



Petits gâteaux secs au citron

- Par vision-plaisir

Ces petits gâteaux secs sont idéales pour le goûter des enfants. Mis dans une boîte hermétique, ils se garderont très bien.

Ingrédients:

- 400g de farine
- 5g de levure chimique
- 240g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 3 citrons non traités
- 170g de beurre
- 3g ou une pincée de sel fin
- 15cl de crème fraîche épaisse
- sucre glace et un 1/2 citron pour la finition

Confection:

Mélanger la farine, levure et sel fin dans un saladier. Lavez les citron et râpez-en le zeste et y mettre un 1/2 jus de citron. Dans un autre saladier mettre le beurre mou et le sucre puis blanchir. Ajoutez-y l'œuf entier puis continuer a battre. Incorporer ensuite la crème fraîche. Ajoutez le mélange farine, sel et levure. Mélangez à la spatule délicatement. Roulez celle-ci en boule plate et enveloppez-la d'un film alimentaire. Laissez-la reposer pendant 3 heures au réfrigérateur.

Après les 3 heures de repos de la pâte, Préchauffer le four a 200°C Prendre deux plaque de cuisson et y déposer un papier de cuisson. Divisez la pâte en deux. Au rouleau étaler la pâte sur 2 à 4 mm épaisseur et avec un emporte-pièce, couper vos petits biscuits. Leurs peut variés entre 4 à 6 cm de diamètre. Disposez ceux-ci sur les plaques de cuisson en



espaçant de quelques centimètre entre eux. Badigeonnez tous les disques de pâte d'un peu de jus de citron et saupoudrer de sucre glace. Mettre au four chaud et laissez cuire entre 12 à 15 minutes jusqu'a coloration. Après cuisson, les disposer dans un plat et les laisser refroidir avant dégustation.

