



Petits gâteaux
Biscuits au citron



1h 30 min 15 min 15 min 409

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
biscuits**

160 g **Farine**
100 g **Sucre semoule**
85 g **Beurre**
2 **Citron(s)**
1 c. à café **Levure chimique**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Mettre le beurre et le sucre dans un saladier puis battre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2 Prélever le zeste des citrons à l'aide d'une râpe et extraire le jus à l'aide d'un presse-agrumes. Verser dans le saladier et mélanger à l'aide du fouet.
- 3 Incorporer la farine, la levure et le sel puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte épaisse et molle.
- 4 Poser une grande feuille de papier sulfurisé sur un plan de travail et le fariner légèrement. Déposer la boule de pâte et la fariner également.
- 5 Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 5 millimètres.
- 6 Glisser la feuille sur une plaque à pâtisserie et entreposer au frais pendant 15 minutes.

Étape 2

Cuisson des biscuits

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2 Sortir la pâte du réfrigérateur et découper des disques à

l'aide d'un emporte-pièce.

- 3** Disposer les disques de pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé en les espaçant. Enfourner pendant 15 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1** A la sortie du four, laisser les biscuits refroidir sur une grille à pâtisserie.
- 2** Déguster les biscuits avec un thé par exemple ou les conserver dans une boîte hermétique.