

Sablés au citron glacés

Ingrédients

250 gr de farine

125 gr de beurre mou

125 gr de sucre

1 oeuf

le zeste râpé de 2 citrons

glaçage

1 blanc d'oeuf

1 cs d'huile

le jus d'un demi citron

entre 200 et 250 gr de sucre glace

Travailler le beurre avec le sucre

Ajouter l'oeuf et le zeste de citron

Incorporer la farine

Former une boule

Filmer et mettre au frais 30 mn

Etaler la pâte à l'aide d'un emporte pièce

Cuire four chaud 180° une quinzaine de minutes

Laisser refroidir

Préparation du glaçage

Battre le blanc d'oeuf et y ajouter l'huile et le jus de citron

Ajouter petit à petit le sucre glace jusqu'à la consistance désirée

Tremper la surface des biscuits et laisser sécher

