

Croquants citron vert et gingembre



Ingrédients :

- 60 g de beurre mou
- 90 g de sucre muscovado ou cassonade
- 90 g de farine T65
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 3 cl de lait
- 1 oeuf
- 1/2 citron vert
- 1 cm de gingembre frais
- Finition : 50 g de sucre en poudre + sucre glace

Battez le beurre mou avec l'oeuf jusqu'à obtenir un mélange moussieux. Râpez le gingembre et le zeste du citron. Ajoutez le jus et le zeste, le gingembre. Continuez de mélanger tout en ajoutant la farine et la levure petit à petit. Versez le lait. Vous devez obtenir une pâte homogène. Mettez-la au frais pendant 2 heures. Préchauffez votre four à 180°.

Déposez de petits tas de pâte sur une toile Silpat, saupoudrez-les de sucre en poudre puis de sucre glace.

Enfournez 12 à 15 minutes à 180°.

Ces biscuits se conservent plusieurs jours sans problème.

Le Flo des saveurs Janvier 2012