

# Biscuits au citron



Cette recette vient de l'excellent blog de Nicole Passions où recettes, photos et tables sont un ravissement...

Je vous copie ici sa recette mais vous conseille vivement d'aller voir son blog pour le plaisir et les découvertes.

**Préparation: 20 minutes Cuisson: 16 minutes Réfrigération: 30 minutes**

## **Ingrédients pour 15 biscuits**

**100 gr de beurre mou**

**1 oeuf**

**4 cl de jus de citron de Menton**

**1 zeste de citron non traité**

**125 gr de sucre**

**300 gr de farine**

**2 cuillères à café de levure chimique**

**1 pincée de sel**

**60 gr de sucre glace**

**60 gr de sucre**

**Mettez le beurre mou dans un bol de préparation. Ajoutez le sucre.**

**Zestez le citron avec la râpe multiplane. Ajoutez ce zeste au beurre en mélangeant bien.**

**Incorporez l'oeuf entier et mélangez le tout.**

**Pressez le citron et ajoutez 4 cl au mélange précédent.**

**Tamisez la farine et la levure. Ajoutez les ainsi que le sel à la préparation.**

**Formez une boule avec vos doigts et réservez au frais pendant environ 30 minutes.**

**Au bout de ce temps, formez de petites boules de la taille d'une grosse noix.**

**Passez chaque boule dans le sucre puis dans le sucre glace.**

**Posez les boules sur une plaque de cuisson et aplatissez les légèrement.**

**Réservez 10 minutes au frais puis enfournez durant 16 minutes à four préchauffé 170°.**

**Les biscuits doivent rester blonds.**

**Laissez refroidir, puis saupoudre de sucre glace**

<http://www.nicolepassionss.com/archives/2021/04/06/38843866.html>